



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://www.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

5 adet orta boy patlıcan
375 ml. (1 1/2 su bardağı) zeytinyağı
45 gr. (3 çorba k.) margarin
300 gr. kuzu kıyması
100 gr. (bir büyük boy) soğan
400 gr. (2 adet) domates
200 gr. konkase domates
4 adet dolmalık biber (sap ve çekirdekleri ayıkladıktan sonra ikiye kesilmiş)
1/2 çay kasığı tuz
karabiber
375 ml. (1 1/2 su bardağı) et suyu ya da su

Önce fırını 175 °C`ye getirip, isitin. Patlıcanların kabuklarını soyup, iki santim kalınlığında yuvarlak halkalar biçiminde doğrayın. Üzerlerine tuz serpip, yaklaşık 20-30 dakika acı suyunun çıkmasını bekleyin. Sonra soğuk suyla yıkayıp, kurulayın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Yağ kızınca patlıcanları alt üst ederek altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Fazla yağlarını süzdürerek tavadan alın. Kağıt peçete üzerine çıkartın. Musakkayı pisireceğiniz fırın tepsisine kızarttığını patlıcanların yarısını dizin. Bir tencerede Sana`yi eritin. Yağ kızınca soğanı arasına karıştırarak birkaç dakika sote edin. Kıymayı ekleyip, birkaç dakika kıyma suyunu bırakıp, tekrar çekinceye kadar sık sık karıştırarak kavurun.

Konkase domates, tuz ve biberi ilave edin. Kaynar halde et suyunu ya da su koyup, bir taşım kaynatın. Atesi kısın. Ağır ateste harç suyunu çekinceye kadar pisirin. Tepsideki patlıcanların üzerine hazırladığımız kıymalı harcı koyunuz. Üzerine kalan kızarmış patlıcanlar ile halka doğranmış domates ve biberi yerleştirin. Tepsiyi önceden ısıtılmış fırına sürüp, musakkayı 25 -30 dakika pisirin. Patlıcan musakkasını önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, sıcak olarak servis yapın.