



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKA

4 adet orta boy patlıcan
1 soğan
250 gram orta yağlı kıyma
2 kaşık domates salçası
3 kaşık margarin
yeterince tuz
karabiber
kıyılmış maydanoz
2 su bardağı s
bol sıvıyağ

Patlıcanlar bir parmak kalınlığında halka şeklinde doğranır ve tuzlu suya konulur. 1 saat kadar bırakılıp siyah suyunun çıkması beklenir. Suyu süzülen patlıcanlar kurulanıp, tavaya konulan bol yağda hafif şekilde kızartılır. Patlıcanlar bir kat olarak yayvan bir kaba dizilir. Kızaran diğer patlıcanlar tabağa alınır. Üç yemek kaşığı yağda ince doğranmış soğan ve kıyma kavrulur. Domates, tuz, karabiber eklendikten sonra biraz kaynatılır. Tepsiye koyduğumuz patlıcanların üzerine domatesli kıyma koyulur. Sonra tabağa alınan patlıcanlar kıymanın üzerine düzenli bir şekilde yerleştirilir, iki su bardağı su ilave edilip 25 dakika kısık ateşte pişirilir. Pişen patlıcanların üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilerek servise sunulur.

[ML® Patlıcan Paçası için tıklayın](#)