



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICAN MUSAKKA (YUNANİSTAN)

6 kişilik Gerekli malzeme:

1,5 kg orta boy patlıcan
500 gr dana kıyma
3 adet orta boy soğan
3 adet iri domates
2 su bardağı beşamel sos
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet maydanoz
150 gr parmesan peyniri
Muscat cevizi
Tuz,
karabiber,
tarçın
Ekmek içi
2 yumurta

Patlıcanları yıkayın, kurulayın ve saplarını kesin. İnce dilimler halinde keserek iyice tuzlayın ve bir saat bekletin. Bu arada beşamel sosu hazırlayın. Soğanları iyice kıyıp sote edin. Kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri alınmış domatesleri küçük küp şeklinde keserek ilave edin.

Tuz, biber, tarçın, muscat cevizi, maydanoz, ve kıymayı ilave edip yavaş yavaş karıştırarak 15 dakika pişirin.

Ateşten alarak 1 çorba kaşığı ekmek içi, 2 çırpılmış yumurta akını ilave edin ve karıştırın.

Patlıcan dilimlerini yıkayın, kurulayın ve bir tavada zeytinyağında yakmadan kızartın. Isıya dayanıklı cam kabı hafifçe yağlayın. Bir sıra patlıcan, bir sıra harç döşeyin ve son katı patlıcanla bitirin. 2 yumurta sarısı ve rendelenmiş parmesanla karıştırılmış beşamel sosuyla üzerini kaplayıp 180 derecelik fırında 45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Patlıcan Musakka için tıklayın](#)