



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKA

150 gr. kıyma
2 patlıcan
2 domates
3-4 yeşil biber
1 soğan
1 kaşık salça
1 diş sarımsak
Karabiber
Tuz

Patlıcanları yıkayıp bir parmak genişliğinde kesip tuzlu suda 5 dakika bekletip kağıt havluya alıp suyunu çekmesini sağlıyoruz ve kızgın yağda çok pişmeyecek şekilde kızartıp geniş fırın kabının tabanına diziyoruz.

Öte yandan soğanı biberleri soyulmuş domatesleri rondodan geçiriyoruz.

Tavaya yağ koyup kızdırıyoruz soğan biber ve domates karışımını kavuruyoruz.

Daha sonra kıymayı ve salçayı ilave edip 2-3 dk. soteliyoruz. 1 diş sarımsağımızı, tuz ve karabiberi de ilave edip ateşten alıyoruz ve tenceredeki patlıcanlarımızın üzerine seriyoruz.

Üzerine 1 su bardağı su gezdirip fırında yaklaşık 10 dakika pişirip servis yapıyoruz.

