



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATLICAN MUSAKKA

750 gr. patlıcan
250 gr. kuşbaşı koyun eti
2 orta boy soğan
2 orta boy domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı ayçiçek yağı
1'er çay kaşığı karabiber, yeni bahar
Tuz

Patlıcanların kabuklarını kısım kısım soyup uzunlamasına üçe bölüp sonra ikiye ayırın. Tuzlayıp kızgın yağda her iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartın. Yağını süzün. Bir tencerede yağı eritip çentilmiş soğanları kavurun. Etleri ilâve edip 5-10 dakika kadar karıştırarak kavurun. Tuz, karabiber ve yenibahar ilâve edin. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Patlıcanları da tencereye dizip üzerini örtecek kadar sıcak su koyup kısık ateşte pişirin.

[ML® Domates Bastı için tıklayın](#)