



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKASI

6 adet orta boy patlıcan
yarım bardak ayçiçek yağı
2 orta boy ince kıyılmış kuru soğan
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı yağ
250 gr. kıyma
domates
tuz

Patlıcanları alacalı soyun, uzunlamasına bir cetvel gibi dilimleyin, üzerlerine 1 çorba kaşığı tuz serpererek bir kenara bırakın. Bir çorba kaşığı yağı, küçük bir tencereye koyun, kızdırın kıyılmış soğanı ilave ederek 3 dakika kavurun. Kıymayı da katın 3 dakika daha kavurduktan sonra suyunu, tuzunu ve domatesi ilave ederek 20 dakika pişirin. Patlıcanları yıkayıp kuruladıktan sonra yarım bardak sıvıyağda kızartın. Yarısını dibi düz bir tencereye yayın, hazırlanan kıymalı içi üzerine yayın, onun da üzerine kalan patlıcanları yayarak pişirin.

[ML® Patlıcan Musakka için tıklayın](#)