



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKASI

Patlıcanları 4-5 yerinden şerit gibi soyarak uzunlamasına dörde bölüp doğrayınız. Kuvvetli ateşte sadeyağdan geçirerek süzüp bir kaba çıkarınız. Tavadaki 2 soğan çentip kaşıkla karıştırarak öldürünüz. Yarı yağlı kuşbaşı etlerle kaburga etlerini içine atarak pembeleşinceye dek karıştırıp indiriniz. Kırmızı domatesi 2 parçaya ayırınız. Bir parçasını kuşhanenin ortasına koyunuz, etrafına etlerle patlıcanları düzgün dizerek tekrar kaburga etlerini serpip patlıcanları diziniz. Bu biçimde kuşhane dolunca tuz, biber ve baharat ekerek beraber oluncaya kadar domates ve etsuyu koyup kapalı olarak orta ateşe sürünüz, pişince kuşhaneyi tabağa çeviriniz.
