



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADILCAN MUSAKKA (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

Malzemeler

- 1 kg afyon patlıcanı
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 250 gr kıyma
- 1 kase nohut (kabukları soyulmuş, ikiye ayrılmış)
- Yarım demet maydanoz
- 2 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yapılışı

Patlıcanları alacalı soyup, birer cm arayla yuvarlak yuvarlak keserek, tuzlu suda bekletiriz. Patlıcanların suyunu süzüp yağda kızartırız. Bir tencerede kıymayı suyunu çekene kadar kavururuz. İçine ince ince doğramış olduğumuz biberi, tuzu, nohutu katarak karıştırırız. Ayrı bir tencereye (pilav tenceresi olursa daha iyi olur) yuvarlak doğramış olduğumuz domatesleri yerleştiririz. Üzerine kıyma harcını ilave ederiz. Patlıcanları yerleştiririz, yarım su bardağı ılık su ilave ederek kısık ateşte 10-15 dk pişiririz. Yemeği tepsiye ters çeviririz, üzer,ini maydanozla süsleyerek servis ederiz.