BAYRAM PATLICAN MUSAKKASI

https://migros.com.tr

3 adet patlıcan
200 gr. kıyma
1 adet soğan
4 adet sivri biber
2 aet domates
1 çorba kaşığı salça
Biraz sıvıyağ
Tuz

1. Patlıcanları pijamalı soyup halka halka doğrayalım.
2. Acı suyunun gitmesi için yarım saat tuzlu suda bekletelim.
3. Sürenin sonunda suyunu süzüp yıkayıp bir fırın kabının dibine dizelim.
4. Üzerine 2,3 çorba kaşığı yağ gezdirip tuz serpip ısıtılmış orta ısılı fırında pişmeye bırakalım.
5. Patlıcan fırında pişerken üst malzemesini hazırlayalım.
6. Kıymayı tavaya koyup biraz yağ ilavesiyle yarı kıvamda kavuralım.
7. İçine doğranmış soğanı ekleyip tam kavuralım.
8. Biberi ve domatesi yemeklik doğrayıp kavrulan kıymaya ekleyelim.
9. Salçayı,tuzu ve 1 çay bardağı suyu koyup kaynatalım.
10. Pişen patlıcanı fırından çıkarıp üzerine harcı yayalım.
11. Tekrar fırına verip üzeri biraz kızarana kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:109359 • adı:Bayram Patlıcan Musakkası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:03.05.2024 - 11:46