



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BILDİRCİNLİ PATLICAN MUSAKKASI

4 adet kemiksiz bıldırcın
2 adet patlıcan
1 adet doğranmış soğan
8 adet domates
2 su bardağı ayçiçek yağı
2 diş sarımsak
1 adet defne yaprağı
kekik
1 su bardağı zeytinyağı
acı sos

Bıldırcını tuzlayıp buzdolabında bekletin, daha sonra suda yıkayıp, ayçiçek yağında ağır ateşte 3 saat pişirin. 6 domatesin kabuğunu soyup, doğrayın, doğranmış soğanı zeytinyağında 2 dakika kadar kavurup domatessleri, sarımsağı, kekik ve defne yaprağını ilave edin, piştikten sonra acı sos ilave ederek bekletin. Patlıcanları uzunlamasına kesip zeytinyağında kızartın. Bir kalıba önce zeytinyağların yarısını dizin, üzerine bıldırcını yerleştirin, bir dilim domates, bir kaşık domates sosunu sırasıyla yerleştirdikten sonra, en üste kalan patlıcanları döşeyin, 200 derece fırında 15 dakika pişirin. Tabağa alın ve etrafını domates sosu ile süsleyin.