



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EKMEKLİ MUSAKKA

8 dilim bayat ekmek  
2 adet patlıcan  
1 adet kuru soğan  
150 gr kuyma  
1 tatlı kaşığı alça  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızartma yağı

Patlıcanlar yuvarlak doğranır, kızgın yağda kızartılır. Soğan ince doğranır, yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma, salça ve tuz eklenir, suyunu bırakana kadar kavrulur. Ekmek dilimleri yan yana dizilir. 200 derece fırına verilir. Sonra üzerine kızarmış patlıcanlar konur. En son kavrulmuş kıyma serpilir. 200 derece fırına tekrar verilir. 5-6 dakika pişirilir.