



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKONOMİK PATLICAN MUSAKKA

400 gr kıyma
4 adet orta boy patlıcan
1 büyük kuru soğan
2-3 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çorba kaşığı domates salçası
Yarım çorba kaşığı biber salçası
2 adet domates
2 adet sivribiber
Tuz
Karabiber

Patlıcanları yıkayıp alaca soyun ve 1 cm kalınlıkta yuvarlak dilimler halinde kesin. Tuzlu suda 10 dakika bekletip patlıcan dilimlerini kağıt havlu ile kurulayın. Soğanı doğrayıp kıyma ile birlikte sıvıyağda kavurun. Doğranmış biber ve domatesleri ekleyip kavurmaya devam edin. Salçaları ekleyip karıştırın ve üzerine 1 bardak kadar sıcak su ve tuz, karabiber ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak 15 dk pişirin. Diğer yanda patlıcanları kızgın yağda tavada kızartın. Geniş tabanlı bir tencereye bir kat kıyma bir kat patlıcan şeklinde sıralayarak musakkayı hazırlayın. Kapağını kapatıp kısık ateşte 10 dk kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

