



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## EKŞİLİ ETLİ PATLIÇAN MUSAKKASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği  
Hacı Ali Özturan

1 kg patlıcan (ya da ona esdeger patlıcan kurusu)  
150 g kuşbaşı et  
1 soğan  
2 yemek kaşığı yemeklik yağ  
1 yemek kaşığı karışık salça  
1-2 yemek kaşığı sumak eksisi  
2-3 diş sarımsak  
Tuz

1 kg patlıcan yıkandıktan sonra baş kısımları kesilir. Sonra her biri dörde dilinir ve ortalarından kesilerek parmak parmak doğranır. (Eğer patlıcanlar kuruyorsa; önce yumuşatmaya dek haslanır. Sonra çeşme suyu ve ara suyu değiştirilerek 1-2 saat dinlendirilir.)

Bir tencerede kuşbaşı et; başka bir tencerede, akşamdan ıslanmış nohutlar haslanır.

Bir tencerede 1 soğan, hafif pembeleşinceye dek 2 kaşık yemeklik yağda kavrulur. Üzerine 1 yemek kaşığı karışık salça konur. Haslanmış nohut ve haslanmış kuşbaşı etler de konduktan sonra kavurmaya sürdürülür. Yeterince kavrulduktan sonra patlıcanlar konur. Çok az sıcak su konarak pisirilir. İndirmeye yakın 1-2 yemek kaşığı sumak eksisi ve 2-3 diş ezilmiş sarımsak konur.

Etili ekşili patlıcan musakkasının yanında pirinçli ve bulgurlu pilavlarla ayran ve yeşillikler bulundurulur.