



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATLICAN MUSAKKA

- 3-4 tane orta boy patlıcan
- 300 gr kuşbaşı et
- 1 büyük kuru soğan
- 2 domates
- 1 kaşık salça
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 2 diş sarımsak
- 1 tutam tuz
- 1 tutam pul biber
- 1 su bardağı su

Patlıcanları alaca soyup halkalar halinde dilimleyelim ve tuzlu su dolu derin bir kaba alıp 5 dakika bekletelim. Daha sonra suyunu süzüp kuruladıktan sonra bol yağ koyup kızdırdığımız tavada orta halli kızartalım. Öte yandan geniş bir tencereye ince doğranmış soğanı alalım, sıvıyağ ekleyip soğan pembeleşene kadar kavuralım. Daha sonra etleri ince doğranmış domatesleri ve salçayı ekleyelim kavurmaya devam edelim. Etlere yumuşayınca 1 su bardağı su tuz ve karabiber ve sarımsak ekleyip ateşten alalım orta boy bir borcamın altına kızaran patlıcanlarımızı dizelim. Üzerine etli karışımı dökelim suyu az gerekirse biraz daha ilave edelim ve önceden ısınmış 200 derece fırında 10 dakika kadar pişirip servis yapalım.

