



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATLICAN MUSAKKA

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Çay Kaşığı tuz
- 4 Adet patlıcan
- 2 Çay Kaşığı pul biber
- 750 gr kuşbaşı et
- Biraz sıvı yağ
- 1 Adet Domates
- 1 Adet soğan
- 2 Yemek Kaşığı domates salçası
- 3 Diş sarımsak
- 1 Çay Kaşığı karabiber

Patlıcanları alacalı soyarak dilimleyin. tepsiye dizip fırında közleyin. Diğer taraftan soğanı ince ince yemeklik doğrayın. Bir miktar sıvı yağda soğanı pembeleştirin. Etleri ilave ederek tencereyi kapatın ve etlerin sulanmasını bekleyin. Etler suyunu çekmeye başlayınca içerisine kabuğu soyulmuş küp küp doğanmış domatesi ilave edin. Salçasını ve baharatlarını ekleyin. Sarımsakları bir kaç parçaya bölüp ilave edin. Eğer gerekirse 1 çay bardağı kadar da kaynar su ekleyin ve etler pişene kadar 10 dakika kadar daha bu şekilde ocakta tutun. Közlenmiş patlıcanları fırın kabının tabanına dizin. Üzerine pişirmiş olduğunuz eti boşaltın. Etlerin seviyesinde su olmasına dikkat edin. En üste domates dilimleri ve yeşil biber yerleştirin ve 3 kaşık SANA MARGARİNİ parça parça tepsinin üzerine paylaşın Yemeği fırında 15 dk kadar pişirin, üzeri hafif kızarıncaya fırından alabilirsiniz.