



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MUSAKKA

1 kg patlıcan
300 gr kıyma
2 adet sivri biber
4 adet domates
1 adet iri kuru soğan
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar yollu soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Bu arada ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma konur, 15 dakika kadar pişirilir. İnce doğranmış biber, rendelenmiş domates ve tuz eklenir, 5 dakika daha pişirilir. Patlıcanlar kuşbaşımdan büyük doğranır, bir fırın kabına konur. Üzerine kıymalı iç konur, yayılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yarım saat kadar pişirilir.