



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PATLICAN MUSAKKA

4 adet patlıcan  
4 adet patates  
Yarım su bardağı galeta unu  
Kızartmak için sıvı yağ  
Harcı için:  
3 yemek kaşığı tereyağı  
300 gram kıyma  
3 adet kuru soğan  
4 diş sarımsak  
3 adet domates  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 yemek kaşığı sirke  
2 su bardağı et suyu  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
1 su bardağı rende kaşar  
Yarım demet maydanoz

Patatesleri soyup halka halka dilimleyin. Patlıcanlar alaca soyup halka halka doğradıktan sonra tuzlu suda bekletin. Patlıcanların sularını iyice sıkıp, kızgın bol yağda kızartın. Kızaran patlıcanların fazla yağını almak için havlu kağıtlı tabağa çıkarın.

Kuru soğanı ufak ufak doğrayıp, maydanozları ince ince kıyın. Domatesleri rendeleyip, sarımsakları doğrayın. Yayvan bir tencereye yağı koyun, kıymayı suyunu çekinceye kadar kavurun. Doğranmış kuru soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Harcın içine rendelenmiş domatesleri, kırmızı pul biber, şekeri, sirkeyi, et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip, bir taşım kaynatın.

Fırın kabını sıvı yağ ile yağlayıp, tepsinin içine galeta ununu serpin. Galeta ununun üzerine 1 kat kızarmış patates dizin. Patateslerin üzerine 1 kat kızarmış patlıcan dizip, kıymalı harçtan dökün. Malzemeyi bitirene kadar bu sırada koyun. En son olarak üstüne kıyılmış maydanozu ve rendelenmiş kaşarı koyup, önceden 200 derecede ısıtılan fırında peynirler iyice kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis yapın.



