HİNDİLİ PATLICAN MUSAKKASI

300 gr hindi göğsü
5 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Hindi göğsü rondodan geçirerek kıyma haline getirilir. Patlıcanlar yollu soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır ve tuzlu suda yarım saat bekletilir. Soğan ince kıyılır, tereyağı ve sıvıyağda şeffaflaşana kadar kavrulur. Hindi kıyması eklenir, 10 dakika kadar çevrilir. Sonra salça ve ezilmiş sarımsak ilave edilir. Patlıcanlar sudan alınır, suyu iyice süzülür. Bir tencereye konur. Üzerine hazırlanan hindili harç yayılır, tuz serpilir, 1,5 su bardağı su konur. Kapak kapatılır. Orta ateşte 35 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:104424 • adı:Hindili Patlıcan Musakkası • gönderen:dodo • indirme tarihi:02.05.2024 - 05:03