



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK MUSAKKA

8 kişilik

MALZEME:

1 kilo patates,
300 ml zeytinyağı,
1 yemek kaşığı biberiye,
800 gr. patlıcan, domates ve kabak,
3 soğan,
5 diş sarımsak,
1 kilo kıyma,
1 yemek kaşığı kekik,
400 gr. kıyılmış domates,
bol süt ile karıştırılmış 5 yumurta

1. Fırını 200 derecede ısıtın. Patatesleri soyarak dilimleyin. Patates dilimlerini yağlanmış bir fırın tepsisine dizin, biberiye, tuz, karabiber serpiştirin. Tepsinin üstünü kapatın. Patatesleri 20 dakika pişirin.
2. Patlıcanları 1 cm kalınlığında dilimleyin, tuz dökün, suyu salmasını bekleyin ve kurulayın. Domateslerin kabuğunu soyun. Domatesleri ve kabakları dilimleyin.
3. Soğanı ve sarımsağı küp halinde doğrayın. Yağı kızdırın, soğanı ve sarımsağı sote edin. Kıymayı ilave ederek kızartın. Tuz, karabiber ve kekiği ayarlayın. Kıyılmış domatesi ilave edin ve 5 dakika pişirin.
4. Patlıcan ve kabak dilimlerini yağda kızartın.
5. Kıymayı patateslerin üstüne eşit olarak dağıtın. Patlıcan ve kabak dilimlerini dizin, baharatını ayarlayın. Sütle karıştırılmış yumurtayı dökün. 40 dakika pişirin.