



KAŞARLI PATLICAN MUSAKKA

250 gr kıyma
1 soğan
1 diş sarımsak
1 kaşık salça
3 orta boy patlıcan
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ
Üzeri için:
1 kase kaşar rendesi

Patlıcanları alaca soyup birer parmak genişliğinde dilimliyoruz ve tuzlu suda 5 dakika bekletiyoruz ve sıvı yağda kızartıyoruz. Tencereye sıvı yağ alıp kızdırıyoruz. İnce kıyılmış soğan ve sarımsağı yağda kavuruyoruz. Daha sonra kıyma ve salçayı ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Tuzunu ve baharatını ekledikten sonra ateşten alıyoruz. Kızaran patlıcanları fırın kabımızın tabanına diziyoruz. Üzerine kıymalı harcımızı serip 1 çay bardağı su döküp fırına veriyoruz. 10 dakika fırında piştikten sonra üzerine rendelenmiş kaşar rendesi serpip tekrar fırınlıyoruz. Kaşar eriyince fırından çıkarıp servis yapıyoruz.

