



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PATLICAN MUSAKKA

4 patlıcan
400 gr kıyma
1 büyük soğan
1 büyük domates
3 yeşilbiber
Sıvı yağ
Sarımsak
Karabiber
Kırmızıbiber
Tuz
Sos için:
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı salça
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peynir

Geniş bir tavaya sıvı yağ ve ince doğranmış soğanı alın.
Soğanlar hafif pembeleşince ince doğranmış biberleri ekleyin.
Rendelenmiş domatesi ve rendelenmiş sarımsağı tavaya alın.
Kıymayı, karabiber, kırmızıbiber ve tuzu ekleyip iyice kavurun.
Patlıcanları yıkayın ve alacalı olarak kabuklarını soyun. İnce dilimlediğiniz patlıcanı teflon tavada kızartın.
Fırın kabına kızartılmış patlıcanları dizin. Üzerine kıymalı harçtan ekleyin.
Sıcak su ve salçayı karıştırın. Fırın kabının üzerinde gezdirin.
Üzerine kaşar peyniri serpip fırına verin.
200 derece fırında yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

