



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PATLICAN MUSAKKA

Yarım kg kestane
1 kg patlıcan
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
300 gr kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı

Kestanelerin üzerine çizik atılır. Kaynar suda yumuşayana kadar pişirilir. Sonra kabukları soyulur. Patlıcanlar yollu soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir. İnce kıyılan soğan tereyağında çevrilir. Üzerine salça ve kıyma eklenir. 10-15 dakika kavrulur, kestane ve tuz eklenir. Başka bir tenceye patlıcanlar konur. Üzerine kıymalı, kestaneli karışım konur, 1 su bardağı su eklenir. Kapak kapatılır, yarım saat pişirilir.