



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZ MUSAKKA

5 adet patlıcan
300 gr kıyma
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanların bir kaç yerine bıçağın ucuyla kesik atılır, 190 derece fırına verilir. 40 dakika kadar pişirilir. Bu arada soğan ince doğranır, yağda kavrulur, kıyma ve tuz ilave edilir. Kıyma suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur, salça ve ince kıyılmış sarımsak eklenir. Közlenen patlıcanların kabukları soyulur, kıyılır ve bir tencereye aktarılır. Üzerine kıymalı harç eklenir. 1 su bardağı sıcak su ilave edilir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 20 dakika pişirilir.