



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK MUSAKKA

<https://www.bim.com.tr>

1/3 paket Dost kaşar
4 adet patlıcan
Yarım çay bardağı Sırım zeytinyağı
1 adet soğan
2 diş sarımsak
3 adet yeşil biber
1,5 çorba kaşığı Yurdum domates salçası
Yarım çorba kaşığı Destan kekik
2 çay kaşığı Rafine Sofra tuz
1 çay kaşığı Destan karabiber
1 su bardağı Saban yeşil mercimek
2 çorba kaşığı Pervin tereyağı
2,5 su bardağı Dost süt
2 çorba kaşığı Efsane un
1 su bardağı su
Kızartmak için:
1 su bardağı Sole ayçiçek yağı

Tencereyi ocağa alın. 1 litre suyu ve 1 su bardağı yeşil mercimeği tencereye ekleyin. Mercimekleri 15 dakika haşlayın. Yumuşamış mercimekleri süzün.

4 adet patlıcanı alacalı olarak soyun ve verev parmak kalınlığında kesin. Patlıcanları tuzlu suda yarım saat bekletin ve bir bez üzerinde kurutun. Kurumuş patlıcanları 1 su bardağı ayçiçek yağında arkalı önlü kızartın. Tavayı ocağa alın. Tavaya yarım çay bardağı zeytinyağını ekleyin ve kızdırın. 1 adet soğanı küp küp doğrayın ve tavaya ilave edin. Soğanları hafif pembeleşinceye kadar kavurun. 2 diş yemeklik doğranmış sarımsak ve 3 adet yemeklik doğranmış yeşil biberi tavaya ekleyip, 2 dakika daha kavurmaya devam edin. Tavaya sırası ile haşlanmış mercimekleri, 1,5 çorba kaşığı domates salçasını, yarım çorba kaşığı kekiği, 1 çay kaşığı tuzu ve 1 çay kaşığı karabiberini ekleyin. İç harcı kavurarak karıştırın ve 1 su bardağı suyu ekleyip ocağın altını kapatın. Orta boy bir sos tavasını ocağa alın. 2 çorba kaşığı tereyağını tavada eritin ve 2 çorba kaşığı unu kavurun. Kavrulmuş unun üzerine 2,5 su bardağı süt ekleyerek iyice karıştırın. Un kümelerinin kalmamasına özen gösterin. Süt ocakta 3 dakika içerisinde yoğunlaşmaya başlayacak.

Orta boy bir borcama patlıcanları dizin. Patlıcanların üzerine mercimekli harçtan ekleyin ve yayın. En son hazırlanan beşamel sosunu harcın üzerine yayın. Mercimek musakkanın üzerine rendelenmiş 1 avuç kaşar peynirini yayın.

Fırını 200 derece ayarlayın ve ısınmış fırında 15 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:173062 • adi:Mercimek Musakka • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:13.03.2025 - 13:42