



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ PATLICAN MUSAKKASI

- 1 subardağı yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 4 adet patlıcan
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı sıvıyağ

Önce patlıcanlar soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır ve tuzlu suda en az yarım saat bekletilir. Bu arada yeşil mercimek düdüklü tencerede haşlanır ve suyu süzülür. Soğan ince çentilir, tencereye sıvıyağ konur ve soğan atılır, pembeleşene kadar kavrulur. Salça, tuz ve suyu süzölmüş mercimek atılır. Başka bir tenceye sudan alınmış patlıcanlar konur. Mercimekli harç konur. 1 su bardağı sıcak su eklenir ve kapak kapatılır. Yaklaşık yarım saat pişirilir.