MÜCVER MUSAKKA

Malzeme
- hamuru İçin:
- 2,5 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 su bardağı süt
- ½ kutu Sana Kase biberli peynirli sandviç sürme
- 3 adet taze soğan
- ½ demet dereotu
- harcı İçin:
- 3 adet patlıcan
- 2 adet çarliston biber
- 2 adet domates
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin
- 150 g kıyma
- tuz, karabiber

Hazırlanışı
1. Taze soğanları ve dereotunu ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
2. Patlıcanları alacalı soyup küp küp doğrayın. Acısını çıkardıktan sonra kızartıp havlu kâğıt yaydığınız tabağa alın.
3. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
4. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp doğrayın.
5. Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine kıymayı ilave edin kıyma kavrulup suyunu çekinceye kadar pişirin.
6. Kıyma kavrulduktan sonra içine doğranmış çarliston biberleri ilave edip sote etmeye devam edin.
7. Çarliston biberler kavrulduktan sonra tuz ve karabiberi ilave edip harcı kenara alın.
8. Hamuru için gerekli tüm malzemeyi kâseye alıp karıştırın.
9. Mücver harcının içine kavrulmuş kıyma ile yağlanmış tepsiye alın.
10. Üzerine kızarmış patlıcanları dizip önceden 185 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar 20?25 dakika pişirip dilimledikten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28583 • adı:Mücver Musakka • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:33