



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUSAKKA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

0,5 Kg. kıyma

6 Adet biber

5 Adet soğan

4 Adet Domates

1 Kg. Patlıcan

Patlıcanlarımızı iki taraflı soyup tekerlek şeklinde doğruyoruz. Tuzlu suda beklettikten sonra kızgın yağın içinde kızartıyoruz. Soğanlarımızı ve 2 tane biberimizi kıyma ile margarinimizi kavurmaya başlıyoruz. Kıymaları eze eze pişiriyoruz sulanıp suyunu çekince salçayla birlikte su ekliyoruz. Suyu göz kararınca koyalım tuzla birlikte. 15 dk kaynadıktan sonra kızarmış patlıcanların üstüne güzelce koyuyoruz malzemeyi. 5-10 dk arası daha kaynatıp üstüne domatesle biber diziyoruz güzelce ve fırına veriyoruz. Üstündeki biber ve domatesler kızarınca servise hazırdır.