



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUSAKKA

Gülhan Kara

Musakka'ya Türk, Arap ve Balkan mutfakları sahip çıkar. Dünyaca ünlü yemek tarihi araştırmaları ve yazarları bunu hep sormuş ve yazmıştır. Amerikalı yazar Charles Perry'e göre "musakka" Arapça bol etli-et sulu anlamında kullanılmış. Adı Arap ama kendisi Türk yemeği. Sonra da Balkan mutfaklarına girmiş ve Yunanistan, Bulgaristan, Bosna gibi tüm Balkan ülkelerinde patlıcan, kabak, patates, pırasa, gibi sebzelerin soğanla kavrulmuş kıyma ile pişirilmesiyle yapılıyor. Bizde en yaygın olanı patlıcan musakka ve patates musakka. Ama kabak, patlıcan ve domatesi bir arada kullanarak da denemenizi öneririm. Yunanistan'da musakkanın üzeri beşamel soslu olarak güveçte pişmişini tatmışım.