MUSAKKALI MAKARNA

1 paket makarna
5 adet orta boy patlıcan
1/2 su bardağı tereyağı
2 baş soğan
250 gr kıyma
3 adet iri domates
1 tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı su veya et suyu
2,5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Tereyağında, mümkün olduğunca ince doğranmış soğanları, ardından da kıymayı kavurun. Bu arada tuz, karabiber ve çekirdekleri çıkartılmış, kabukları soyulmuş ve ince ince doğranmış domatesi ilave edin ve domates iyice eriyip kıyma suyunu çekene kadar kavurmayı sürdürün. Diğer yandan patlıcanların kabuklarını alacalı şekilde soyun ve birer parmak kalınlığında yuvarlak dilimler şeklinde doğrayın, tuzlayın ve yarım saat kadar bekletin. Acı suları çıkınca soğuk suyla durulayın. Kızgın çiçek yağında hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Bir tepsiye alıp yan yana dizin. Tenceredeki kıymayı patlıcanların üzerine düzgün şekilde yayın. Halka halka doğranmış biberlerle domatesleri de üzerlerine dizin ve suyu ilave edin. Kapağı kapatın ve hafif ateşte yarım saat kadar pişirin. Ateşten aldıktan sonra haşlayıp süzdüğünüz makarnanızın üzerinde servis edin. Dilerseniz domates ve maydanozla süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:45933 • adı:Musakkalı Makarna • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.05.2024 - 13:42