



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU PATLICAN MUSAKKASI

3 Adet Çarliston Biber
4 Adet Domates
1 Kase Haşlanmış Nohut
150 Gr Kıyma
4 Adet patlıcan
2 Diş Sarımsak
Karabiber
Tuz
1 çay bardağı su
3 yemek kaşığı sıvıyağ

Patlıcanları soyup halka halka doğrayarak büyükçe bir teflon tavada, 1 kaşık yağda, tek sıra olarak her iki tarafını yarı kıvamda kızartıyoruz. Patlıcanları bir havlu kâğıt üzerine alarak bekletiyoruz. Bu arada tencereye 2 kaşık yağı alıp kıymayı ekleyerek kavuruyoruz. Üzerine ince doğranmış yeşilbiber, domates ve sarımsağı ekleyip biraz kavurduktan sonra su ilave ederek bir taşım kaynatıyoruz. Fırın kabının tabanına kızarttığımız patlıcanları diziyoruz. Üzerine haşlanmış nohutları serpiştiriyoruz. Hazırladığımız sosu döküp yayıyoruz. Tuzunu koyup üzerine doğranmış yeşilbiber ve domates dizerek 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz. Fırından aldıktan sonra sıcak olarak servis ediyoruz.