



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖTEKİ PATLICAN MUSAKKA

4 adet orta boy patlıcan
250 gr kıyma
1 adet iri kuru soğan
3 diş sarımsak
3 adet domates
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar ubuklu soyulur, kuşbaşı doğranır ve tuzlu suda yarım saat bekletilir. Bu arada ince doğranmış soğan yağda pembeleştirilir. Kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene dek kavrulur. Rende domates, kıyılmış sarımsak ve tuz eklenir. Domates salça gibi hal alana kadar pişirilir. Suyu süzülen patlıcanlar başka bir tencereye konur. Üzerine hazırlanan harç yayılır, kapak kapatılır. Orta-kısık ateşi arası konumda yarım saat kadar pişirilir.