



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

- 1 kg. orta boy patlıcan
- 2 su bardağı sıvı yağ
- 250 gr. kıyma
- 1,5 su bardağı nohut (haşlanmış, kabukları soyulup ikiye ayrılmış)
- Yarım demet maydanoz
- 2 orta boy soğan
- 2 adet domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Patlıcanlar alacalı soyulup ince ince yuvarlak olarak doğranır. Acısını alması için tuzlu su içerisinde bekletilen patlıcanlar kurulanır ve yağda kızartılır. Bir tencerede kıyma, küp şeklinde doğranmış soğanlar ve biberler kavrulur. Küçük küçük doğranmış domatesler, tuz ve karabiber eklenerek kavurmaya devam edilir. Ateşten alındıktan sonra harcın içerisine nohut katılarak karıştırılır. Bir tencereye önce birkaç tane enine kesilmiş yuvarlak domates dilimleri yerleştirilir. Üzerine, hazırlanan harç yayılır. En üste de kızarmış patlıcanlar yerleştirilir. Patlıcanların yüzeyine yakın su konulduktan sonra hafif ateşte pişirilir. Yemek pişince bir tepsiye ters çevrilir. Maydanoz ile süslenerek servis edilir.

