



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKASI (AFYONKARAHİSAR)

Milli Eğitim Bakanlığı

1 kg afyon patlicanı
2 su bardağı sıvı yağ
250 gram kıyma
1 kase nohut (kabukları soyulmuş, ikiye ayrılmış)
½ demet maydanoz
2 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar alacalı soyulur.

Bir parmak kalınlığında yuvarlak yuvarlak kesilir ve tuzlu suda bekletilir.

Patlıcanların suyu süzülür, patlıcanlar yağda kızartılır.

Bir tavada kıyma suyu çekene kadar kavrulur.

İçine tuz, karabiber eklenir.

Akşamdan ıslatılmış nohudun kabukları çıkartılır ve ikiye ayrılır.

Nohutlar biraz sıvı yağ ve su ile yumuşayınca kadar pişirilir.

Pişen nohudun suyu süzülür ve kıyma ile karıştırılır.

Ayrı bir tencereye (pilav tenceresi olursa daha iyi olur) yuvarlak doğranmış domatesler ve patlıcanlar yerleştirilir.

Patlıcanlar tuz, çok az su ve nohutlu kıyma karışımının yarısı ile yumuşayınca kadar pişirilir (15 dk).

Piştikten sonra patlıcanlar çukur servis tabağına alınır ve üzerine kalan nohutlu-kıymalı karışımı konulur.

Üzeri maydanozla süslenerek servis edilir.

