



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADILCAN (PATLICAN) MUSAKKA (AFYONKARAHİSAR)

Nazmiye Çiftçi

Nohutla  
Patlıcan  
Kıyma,  
Soğan  
Maydanoz  
Sivri biber  
Domates  
Tuz  
Karabiber  
Sıvı yağ

Alacalı soyulmuş patlıcanlar yuvarlak ve ince bir şekilde dilimlenir.

Acısını almak için tuzlu suda bekletilen patlıcanlar kurutularak yağda kızartılır.

Doğranarak sıvı yağda kızartılan soğanların içine kıyma eklenerek bir müddet kavrulduktan sonra domates, sivri biber, tuz ve karabiber eklenerek kavurmaya devam edilir ve yemeği pişirecek kadar su ilave edilir. Ateşten alınan harca nohut ilave edilir.

Patlıcanlar fırın tepsisine yayılır, üzerine hazırlanan harç yayılır, yuvarlak ve ince şekilde dilimlenmiş domatesler de bırakılarak (yeşil sivri biber de bırakılabilir) pişmeye bırakılır.

Üzerine de kıyılmış maydanoz serpilerek sunumu yapılır.

Not: Türkiye'nin pek çok yöresinde aynı isimle yemeğin yapıldığı görülmektedir. Sebzelerin doğranıp hafif yağda kızartılması, ayrı bir kapta soğan, kıyma ve bazen salça veya domatesin kavrulmasıyla kızaran sebzelerle su ilavesiyle pişirilmesi. Şeklinde tanımlanan musakkanın patlıcan ve maydanoz ile yapılanının yörede yaygın olarak sunulduğu görülmektedir. Patlıcan yörede "badılcın" olarak ifade edildiğinden yemeğin ismi de badılcın musakka olarak kullanılmaktadır. Ülkenin diğer yerlerinde yapılanlarından farkı; haşlanmış nohudun da kullanılmasıdır.