



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN MUSAKKA ÖĞRETEN

6 adet orta boy kemer patlıcan  
1 çorba kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı yağ  
2 adet ince kıyılmış soğan  
200 gram kıyma  
1/2 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı su  
2 adet orta boy domates, ince doğranmış  
1/2 su bardağı rafine yağı  
Öğreten için sos:  
500 gram süt (2,5 su bardağı)  
50 gram un (1,5 kahve fincanı)  
2 adet yumurta  
150 gram rende gravyer (yoksa kaşar peyniri)

- 1) Yarım su bardağı su ile unu küçük bir kaba karıştırarak iyice eziniz. 10 dakika dinlendiriniz. (Eğer dinlendirmezseniz sos, çiklet gibi olur, söner.)
- 2) Sonra kalan sütü kaynatınız, bir çırpma teliyle karıştırarak unlu sütü süte yediriniz. 3 dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alınız.
- 3) 2-3 dakika bekletip karıştırarak yumurtasını ve peynirini ilâve edip bekletiniz.
- 4) Patlıcanların iki ucunu kesip kabuklarını tamamen soyunuz. Yarım santim kalınlığında boyuna bir cetvel gibi dilimleyiniz. Sonra 1 çorba kaşığı tuz serpererek 30 dakika beklemeye bırakınız.
- 5) Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırınız, soğanı ilave ederek 3 dakika kavurunuz. Kıymasını da ilâve ederek 5 dakika kavurunuz. Tı zunu, suyunu ve domatesini ilâve ederek 20 dakika pişiriniz.
- 6) Patlıcanları yıkayıp bir tabağa çıkarınız ve bir tavaya rafine yağı koyup kızdırınız. Patlıcanları 1'er dakika altüst ederek kızgın yağd kızartıp çıkarınız.
- 7) Küçük bir tepsinin veya güvecin veya ateşe dayanıklı cam kabın d bini yağlayıp patlıcanların yarısını daire şeklinde iskambil kâğıdı di zer gibi kenarlarından taşıyarak diziniz.
- 8) Ortasına kıymayı döküp eşit şekilde yayınız. Patlıcanların diğer ya rısını kenarına taşıymadan aynı şekilde dizip, taşan patlıcanları üzerine kapatınız.
- 9) Öğreten sosu tamamen patlıcanların üzerine yayarak 20 dakika fırında pişirip, kızartınız ve sonra servis yapınız.