PATLICAN MUSAKKA

1 kg kemer patlıcan
250 gr kıyma
2 orta boy soğan
2 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
2 adet domates
1 dolmalık biber
1 bağ maydanoz
Tuz
Karabiber

Patlıcanlar ykanıp, kabuğu yol yol soyulur. Bir parmak eninde haika halka doğranır. Acısının çıkması için tuzlu suya atıp 20 dakika dakika bekletilir. Bu arada orta boy bir kapta kıyma, bir kaşık yağ, ince doğranmış soğan ve tuzla kavrulur. Patlıcanlar sudan çıkarılıp, hafifçe sıkılır ve tavadaki kızdırılmış ayçiçek yağında hafifçe kızartılıp, yayvan bir tepsiye alınır. Soğanla kavrulmuş kıyma, tepsideki patlıcanın üstüne dökülerek yayılır. Yıkanmış ve ince halkılar halinde doğranmış domatesle dolmalık biber de en üste dizilir. Tuzu biberi ekilir, üstüne bir bardak ılık su koyup ateşte ya da fırında pişirilir. Ateşten aldıktan sonra maydanozla süslenir, servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:100544 • adı:Patlıcan Musakka • gönderen:ju ju • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:48