



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKA

6 adet (1000 gr.) Patlıcan
Sıvı Yağ
2 çorba kaşığı (15 gr.) Sıvı Yağ
2 adet (115 gr.) Soğan
(300 gr.) Kıyma
1 adet (200 gr.) Domates
1 çorba kaşığı (40 gr.) Salça
Yarım bağ (30 gr.) Maydanoz
1 adet (150 gr.) Domates
6 adet (120 gr.) Sivri Biber
Biber
Tuz
Kekik

Patlıcanları alacalı soyup 3mm kalınlıkta doğrayın. Burukluğunu alması için 1 çorba kaşığı tuz serpin, 15 dakika bekletin, sonra bol suda yıkayın.

Patlıcanların suyunu bir bezle alın, tavada pembeleşene kadar kızartın. Yağı süzerek tavadan alın. Soğanları ince ince doğrayın.

Domatesin kabuğunu soyarak ince olarak doğrayın. Maydanozu temizleyip kıyın. Soğanı küçük tencerede, sıvı yağ ile hafif pembeleştirin.

Soğan içine kıyma ekleyin ve 3-4 dakika kavurun. Karışımın içine salça ekleyin. Karışımın içine domates ekleyin. Karışımı 1 dakika karıştırarak pişirin. Karışımın içine 3,5 su bardağı sıcak su ekleyin. 5 dakika pişirin. Piştikten sonra karışıma maydanozları karıştırın.

Patlıcanları fırın tepsisine 1 kat yayın. Kıymalı harcı patlıcanların üzerine düzgünce yayın.

En üste dilim domates ve sivri biberleri yerleştirin. Tepsiyi fırın içine koyarak fırını çalıştırın.

