



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN MUSAKKA

5 orta boy patlıcan  
1/2 bardak sadeyağ  
2 baş soğan  
250 gram kıyma  
3 iri domates  
5 yeşil biber  
1 kahve kaşığı karabiber  
3/4 bardak su veya et suyu  
2+1/2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz

Soğanları çentilircesine ince doğramalı ve zeytinyağıyla birlikte bir tencereye koyup orta ısılı ateşe oturtmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırılacak olan soğanlar pembeleşmeye başlayınca kıymayı kat. malı ve karıştırarak birlikte kavurmalı. Kıymaları on dakika kavurduktan sonra karabiberle tuzunu serpmeli, kabukları ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra parçalara doğranmış bir domatesi katmalı ve domates iyice eriyip suyunu çekinceye kadar tenceredekileri pişirmeli. Beri yanda patlıcanların kabuklarını alaca diye adlandırılan biçimde yani bir parmak eninde kabuk bırakarak, bir parmak eninde kabuğunu tıraş edercesine kesip atarak ayıklamalı. Sonra bu patlıcanları ikişer parmak eninde yuvarlak dilimlere veya çapraz küçük parçalara doğramalı ve tuzlayıp yarım saat kadar bir kenarda bırakmalı.

Patlıcanlar acı sularını salınca bunları bol akarsuda yıkayıp kurulamak Zeytinyağını tavaya boşaltmalı. Kızgın ateşte ısıtılacak zeytinyağına patlıcanları boşaltmalı. Tahta bir kaşıkla hafifçe karıştırarak bunları hafifçe pembeleşinceye kadar kızartmalı.

Kızaran patlıcanları kevgirle tavadan çıkarmalı ve tenceredeki kıymaların üstüne yerleştirmeli. Bunlara küçük parçalara doğranmış biberlerle domatesleri de kattıktan sonra kapağı örtülü olarak tencereyi hafif bir ateşin üstüne oturtmalı. Patlıcanları yarım saat pişirdikten sonra ateşten indirmeli ve servis tabağına boşaltıp servis yapmalı.

[ML® Cive için tıklayın](#)