



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

300 gr kuzu kıyması
375 ml zeytinyağı
3 yemek kaşığı sana
0.5 çay kaşığı tuz
2 adet domates
5 adet patlıcan
1 adet ince kıyılmış soğan
4 adet dolmalık biber
200 gr konkâse domates
Aldığı kadar karabiber
375 ml et suyu

Önce fırınınızı 175 °C'ye getirip, ısıtın. Patlıcanların kabuklarını soyup, iki santim kalınlığında yuvarlak halkalar biçiminde doğrayın. Üzerlerine tuz serpip, yaklaşık 20-30 dakika acı suyunun çıkmasını bekleyin. Sonra soğuk suyla yıkayıp, kurulayın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Yağ kızınca patlıcanları alt üst ederek altın sarısı bir renk alınca kadar kızartın. Fazla yağlarını süzdürerek tavadan alın. Kağıt peçete üzerine çıkartın. Musakkayı pişireceğiniz fırın tepsisine kızarttığınız patlıcanların yarısını dizin. Bir tencerede Sana'yı eritin. Yağ kızınca soğanı (büyük boy) arasına karıştırarak birkaç dakika sote edin. Kıymayı ekleyip, birkaç dakika kıyma suyunu bırakıp, tekrar çekinceye kadar sık sık karıştırarak kavurun. Konkase domates, tuz ve biberi ilave edin. Kaynar halde et suyunu ya da su koyup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Ağır ateşte harç suyunu çekinceye kadar pişirin. Tepsideki patlıcanların üzerine hazırlamış olduğunuz kıymalı harcı koyun. Üzerine kalan kızarmış patlıcanlar ile halka doğranmış domates (kabuğu soyulup, halka doğranmış) ve biberi (sap ve çekirdekleri ayıklandıktan sonra ikiye kesilmiş) yerleştirin. Tepsiyi, önceden ısıtılmış fırına sürüp, musakkayı 25-30 dakika pişirin. Patlıcan musakkasını önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, sıcak olarak servis yapın.

