PATLICAN MUSAKKA

5 adet orta boy patlıcan
375 ml. (1 1/ 2 su bardagi) zeytinyağı
45 gr. (3 çorba k.) margarin
300 gr. kuzu kiymasi
100 gr. (bir büyük boy) soğan
400 gr. (2 adet) domates
200 gr. konkase domates
4 adet dolmalik biber (sap ve çekirdekleri ayikladiktan sonra ikiye kesilmis)
1/ 2 çay kasigi tuz
karabiber
375 ml. (1 1/ 2 su bardagi) et suyu ya da su

Önce firini 175 °C` ye getirip , isitin. Patlicanlarin kabuklarini soyup, iki santim kalinliginda yuvarlak halkalar biçiminde dograyin. Üzerlerine tuz serpip , yaklasik 20-30 dakika aci suyunun çikmasini bekleyin. Sonra soguk suyla yikayip , kurulayin. Zeytinyagini bir tavada kizdirin.Yag kizinca patlıcanlari alt üst ederek altin sarisi bir renk alincaya kadar kizartin. Fazla yaglarini süzdürerek tavadan alin .Kagit peçete üzerine çikartin. Musakkayi pisireceginiz firin tepsisine kizarttigini patlıcanlarin yarisini dizin. Bir tencerede Sana`yi eritin. Yag kizinca soğani arasira karistirarak birkaç dakika sote edin. Kiymayi ekleyip, birkaç dakika kiyma suyunu birakip, tekrar çekinceye kadar sik sik karistirarak kavurun.
Konkase domates, tuz ve biberi ilave edin. Kaynar halde et suyunu ya da su koyup, bir tasim kaynatin. Atesi kisin. Agir ateste harç suyunu çekinceye kadar pisirin. Tepsideki patlıcanlarin üzerine hazirlamis oldugunuz kiymali harci koyunuz. Üzerine kalan kizarmis patlıcanlar ile halka dogranmis domates ve biberi yerlestirin. Tepsiyi önceden isitilmis firina sürüp, musakkayi 25 -30 dakika pisirin. Patlican musakkasini önceden isitilmis bir servis tabagina aktarip, sicak olarak servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4558 • adı:Patlıcan Musakka • gönderen:Tufan • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:29