



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

Malzemeler:

2 adet bostan patlıcan

250 gram kıyma

1 adet kuru soğan

1 adet domates

4-5 Dal maydanoz

Damak tadınıza göre pul biber

Kızartma için HALK AYÇİÇEK YAĞI yağ

tuz

Hazırlanışı:

Patlıcanların kabuklarını alacalı soyup halka şeklinde doğrayın. Bol kızgın yağda patlıcanları kızartın.Fazla yağın alması için pişen patlıcanları havlu kâğıt üzerine çıkarın.Soğanın kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın.

Tavada; 1 yemek kaşığı HALK AYÇİÇEK YAĞI ile pembeleşinceye kadar kavurun.Domatesin kabuklarını soyup rendeledikten sonra tavaya ekleyin. Kıyma, tuz ve pul biberi tavaya ilave edin.Kıyma suyunu çekene kadar pişirin.Kızarmış patlıcanları orta derinlikte servis tabağına alın.Üzerine kıymalı harcı yayın. Maydanozla süsleyip servis yapın.