



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
4 Adet patlıcan
3 Çorba Kaşığı sıvıyağ
200 gr kıyma
3 Adet sivri biber
3 Adet Domates
2 Adet soğan

Patlıcanları yıkayıp alacalı soyun. 1,5 parmak kalınlığında daireler kesin. Sıvıyağı tavaya koyun ve doğradığınız patlıcanları her tarafı pembeleşinceye kadar kızartın. Kıymayı küçük doğranan soğanı ve yine küçük doğranan biberi ayrı bir tencerede ocağa koyup kıyma bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz. sonra içerisine kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesleri kuyun. birazda bununla kavurunuz. ateşten alıp içine tuzu ve isteğe göre baharatları da koyun. hazırlanan patlıcanları ıslatılmış borcama dizin üzerine yapılan kıymayla tamamen kapatınız. Üzerine 1 su bardağı su koyun (istenirse üzerine domates ve biberle süslenebilir) ateşten alıncada ilk sıcaklığı geçince servis yapın.