



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKA

100 Gr Sana Mutlu Aile
1 Yeterince TUZ-BİBER
2 Adet yeşil biber
1 Adet soğan
4 Diş sarımsak
500 gr kıyma
4 Adet patlıcan
1 Adet Domates
1 Yemek Kaşığı salça

ÖNCELİKLE TEMİZLEDİĞİMİZ PATLICANLARIMIZI PARÇALI OLARAK YANİ YUKARIDAN AŞAĞI ÇİZGİ ŞEKLİNDE TAMAMEN OLMAMAK KAYDIYLA SOYALIM VE ORTA İNCELİKTE DİLİMLEYELİM VE BİR KAPAKLI TENCERE YADA TEFLON TAVADA PATLICANIMIZI BİRAZ SIVI YAĞ İLE KIZARTALIM. KIZARTMA İŞLEMİ BİTTİĞİNDE PATLICANIMIZI BİR KABA KOYALIM YADA BİR ŞEKİLDE FAZLA YAĞ ÇEKEN PATLICANIMIZIN YAĞININ ÇEKİLMESİNİ SAĞLAYALIM.GAZETE YADA HAVLU KAĞIT ÜZERİNE OLABİLİR. DAHA SONRA TEFLON TAVA YADA TENCEREYE TEKRAR YENİ BİR YAĞ KOYALIM VE İÇİNE SOĞANI ATALIM KISA BİR SÜRE SONRADA KIYMAMIZI VE ARKASINDANDA İNCE DOĞRANMIŞ DOMATESİMİZİ ATALIM VE KAPAĞINI KAPATALIM.YEMEĞİMİZE BİRAZDA SICAK SU İLAVE EDELİM VE BİKAÇ DAKİKA PİŞİRELİM. BU ESNADA YAĞI ALINMIŞ OLAN PATLICANLARIMIZI FIRIN TEPSİSİNE DİZELİM VE PİŞİRDİĞİMİZ KIYMAMIZI VE MALZEMEMİZİ DİZDİĞİMİZ PATLICANIN ÜZERİNE GEZDİREREK DÖKELİM. DAHA SONRA ÜZERİNE ORTADAN BÖLDÜĞÜMÜZ DOMATESİDE DİLİMLEYEREK YEMEĞİMİZİN ÜSTÜNE DÜZGÜNCE SERELİM. SON OLARAKTA YEŞİL BİBERLERİMİZİ ORTADAN BÖLÜNÜMÜŞ ÇEKİRDEKLERİ ALINMIŞ OLARAK TEPSİMİZE DÖŞEDİKTEN SONRA FIRINA VEREBİLİRİZ.FIRINDADA 180 DERECEDE YAKLAŞIK OLARAK 20-25 DAKİKADA YEMEĞİMİZ HAZIR HALE GELECEKTİR.