



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

Gülhan Kara

3 Adet Orta Boy Patlıcan
3 Adet Domates
2 Diş Sarımsak
350 Gr. Kıyma
1 Adet Kuru Soğan
3 Adet Sivir Biber
1/2 Demet Maydanoz
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Çay Bardağı Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alacalı soyup parmak kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin. Acısını almak için üzerine tuz serpip 10 dk bekletin. Kağıt havlu ile kurulayıp kızgın yağda kızartın.

Soğanı kıyıp biberleri ve domatesleri doğrayın. Kıymayı soğanla kavurun. Salça ve sarımsak ekleyin. Tuz, karabiber ilave edip kıyma yumuşayana kadar kavurun. Doğranmış biber, domates ve maydanozu ekleyip sos kıvamını alana kadar pişirin.

Tencerenin dibine patlıcanları dizin. Üzerine kıymayı yayın. Tekrar bir kat patlıcan dizip üzerini kıymalı sosla kaplayın. 1 bardak kadar su ekleyip kapağı kapalı olarak 20 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Musakkaya Türk, Arap ve Balkan mutfakları sahip çıkar. Dünyaca ünlü yemek tarihi araştırmaları ve yazarları bunu hep sormuş ve yazmıştır. Amerikalı yazar Charles Perry'e göre musakka Arapça bol etli-et sulu anlamında kullanılmış. Adı Arap ama kendisi Türk yemeği. Sonra da Balkan mutfaklarına girmiş ve Yunanistan, Bulgaristan, Bosna gibi tüm Balkan ülkelerinde patlıcan, kabak, patates, pırasa, gibi sebzelerin soğanla kavrulmuş kıyma ile pişirilmesiyle yapılıyor. Bizde en yaygın olanı patlıcan musakka ve patates musakka. Ama kabak, patlıcan ve domatesi bir arada kullanarak da denemenizi öneririm. Yunanistan'da musakkanın üzeri beşamel soslu olarak güveçte pişmişini tatmışım.

