



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN MUSAKKA

5 adet orta boy patlıcan  
3 çorba kaşığı tereyağı  
300 gr kıyma  
2 büyük soğan  
4 adet domates  
6-7 adet sivri biber  
Tuz  
Karabiber  
Sıvıyağı  
1 1/2 su bardağı et suyu veya su  
İsteğe bağılı olarak, maydanoz, kimyon ve kekik eklenebilir

Patlıcanların kabuklarını alaca soyup, iki santim kalınlığında yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Bir kaptan üzerlerine bol tuz serpip, acı suyunun çıkmasını bekleyin. Sonra soğuk suyla yıkayıp, kurulayın. Bir tavada sıvı yağı kızdırın, patlıcanları alt üst ederek hafif kızartın. Kağıt peçete üzerine çıkartıp, fazla yağlarını süzdürün. Bir tencerede tereyağını eritin, ince doğranmış soğanı arasına karıştırarak birkaç dakika kavurun. Sonra kıymayı ilave edin, ardından biberleri ilave edip biraz daha kavurun. Tuz, karabiber ekleyin. Arzuya göre, içine ince kıyılmış maydanoz ilave edip, ocağın altını kapatın. Geniş bir tencereye, kızarmış patlıcanların yarısını dizin, hazırladığınız içi üzerine yayın. Kabukları soyup, halka halka doğranmış domatesi yerleştirin. Kalan patlıcanları üzerine dizin. En üste tekrar halka doğranmış domates ve birkaç kızarmış sivri biber dizin. Arzuya göre çok az kimyon ve kekik ile tatlandırabilirsiniz. Bir çay bardağı kadar sıcak su katarak, kısık ateşte 10 - 15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

Not: Bu tarif fırında da hazırlanabilir.



