



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

<https://www.sabah.com.tr>

Patlıcan, 3 ya da 4 tane işinizi görecektir.

300-350 gr kıyma

1 adet domates

1 adet kuru soğan

Sarımsak

1 kaşık salça

Zeytinyağı

Baharat

Tuz

Alacalı bir şekilde soyduğunuz patlıcanları, yuvarlak bir şekilde dilimleyin. Ardından derin bir kabın içine tuzlu su koyun ve dilimlediğiniz patlıcanları da bu kabın içerisinde yarım saat kadar bekletin. Daha sonra yanmaz tavanın için patlıcanları çok az miktarda bir yağ ile kızartın.

Üzerine, soğanı, biberi, küçük küçük doğranmış domatesleri, sarımsağı, salçayı ve baharatları ekleyerek kavurmaya devam edin. Domatesler suyunu çektiğinde ise üzerine bir bardağın yarısı kadar su koyun v tekrar çekilene kadar pişirmeye devam edin. Sonrasında ise başka bir tencerenin dibine patlıcanlarınızı dizin ve üzerine kıyma harcınızı dökün. Üzerine bir bardak su ekleyip ağzını kapatın. Eğer yemeğinizi süslemek istiyorsanız biber ve domates dilimleri koyabilirsiniz. Bu şekilde de 15 ila 20 dakika pişirirseniz yemeğinizi sunuma hazır olacaktır.

