PATLICAN MUSAKKA

https://acunn.com

4 adet orta boy patlıcan
350 gr kıyma
3 adet çarliston biber ya da köy biberi
2 adet domates (rendelenmiş ya da küçük doğranmış)
1 adet orta boy soğan
1 su bardağı sıcak su
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kimyon
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı sıcak su

İlk olarak patlıcanları alacalı soyup yuvarlak dilimleyin.
Tuzlu suda en az yarım saat bekletin.
Daha sonra kurulayıp kızgın yağda hafif kızartın.
Patlıcanlar kızardıktan sonra yağını çekmesi için havlu peçete üzerine çıkartın.
Uygun bir tavaya sıvı yağı ve kıymayı koyarak kavurun.
Biraz kavrulduktan sonra sonra küçük doğranmış soğanı, biberi ekleyip kavurmaya devam edin.
Daha sonra doğranmış sarımsağı, domatesi, salçayı ve dilediğiniz baharatları ekleyin.
Domates suyunu çekince 1 çay bardağı sıcak suyu ekleyip suyunu çekene kadar pişirin.
Tencerenin dibine patlıcanları dizip, üzerine kıymalı karışımı dökün.
1 su bardağı sıcak su ekleyip orta ateşte yaklaşık 15 dakika kadar pişirin.
Özleşmesi için biraz dinlendirip servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:154794 • adı:Patlıcan Musakka • gönderen:peri masalı • indirme tarihi:22.05.2024 - 18:34