



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKA

2 orta boy patlıcan (dilimlenmiş)
Kızartmak için sıvı yağ
1 büyük soğan (doğranmış)
2 diş sarımsak (ezilmiş)
1/2 kg. kuzu veya dana kıyması
Maydanoz
Karabiber
Köfte baharatı
Tuz
3 yemek kaşığı domates salçası
1/2 kg. haşlanmış dilimler halinde kesilmiş patates
Sosu için:
25 gr. tereyağı veya margarin
40 gr. un
1/2 Lt. süt
Köfte baharatı
Tuz
Karabiber
1 yumurta sarısı

Patlıcanlar kurularak kızgın yağda kızartılır. Bitince aynı yağda soğan ve sarımsak pembeleşinceye kadar kızartılıp kıyma eklenir. Maydanoz, köfte baharı, karabiber, tuz ilave edilir ve 3 kaşık domates salçası ile sulandırılır. Yüksek kenarlı bir servis tabağına bir kat kıyma, bir kat patlıcan koyularak dizilir. En üste dilimlenmiş patatesler dizilir.

Tereyağ eritilerek un ilave edilir. Pembeleşinceye kadar kavrulur, daha sonra azar azar süt ilave edilerek iyice karıştırılır. Baharatlar eklenir, biraz soğuyunca bir kaptaki iyice çırpılmış yumurta akına azar azar ilave edilerek alıştırılır. Yumurta akı alıştıktan sonra sütlü sosa ilave edilir, patateslerin üzerine dökülür. Orta hararetili fırında sos kabarıp pembeleşinceye kadar takriben 25-30 dakika pişirilir.