



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

3 adet patlıcan
500 gram kıyma
2 adet sivri biber
2 adet domates
2 büyük diş sarımsak
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kekik
1 yemek kaşığı domates salçası
3 yemek kaşığı kadar sıvı yağ
2 su bardağı sıcak su

Patlıcanları pijama şeklinde soyduktan sonra 20-25 dakika tuzlu suda bekletin. İç harcı için doğranmış soğanı ve biberi tencereye alın sıvı yağ ile biraz kavurun. Ardından domatesi ve salçayı ekleyip karıştırın. Son olarak sarımsak, kıyma ve baharatları ekleyip kıyma pişene kadar kavurun.

Patlıcanları süzüp kuruladıktan sonra kızgın bol yağda kızartın ve sonra tepsiye tek sıra halinde dizin. Üzerine iç harcı ekleyip bir sıra daha kızarmış patlıcan dizin. 2 su bardağı sıcak suya yarım yemek kaşığı domates salçası ekleyip çırpıttıktan sonra tepsinin üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

