



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKA

5 orta boy patlıcan
100 gram margarin
2 adet soğan
250 gram kıyma
3 orta boy domates
5 yeşilbiber
1 kahve kaşığı karabiber
3/4 su bardağı su veya et suyu
2,5 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Soğanlar ince ince doğranır ve zeytinyağı ile birlikte tencereye koyup, orta ateşte pişirilir.

Soğanlar pembeleşmeye başlayınca, kıyma ilave edilerek karıştırmaya ara vermeden devam edilir.

Kıymanın rengi değişinceye kadar kavurduktan sonra karabiber ile tuz serpilir.

Kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük küçük doğranmış domates katılır ve tenceredeki malzeme domates iyice eriyip suyunu çekene kadar pişirilir.

Patlıcanlar alacalı soyulur. 2 parmak eninde yuvarlak dilimler halinde doğranır ve tuzlanıp yarım saat kadar bekletilir.

Acı suyu çıkan patlıcanlar bol su ile yıkanır.

Patlıcanları kızartmak için tavaya yeterince zeytinyağı koyup kızdırılır ve Patlıcanlar hafif pembeleşinceye kadar kızartılır.

Kızaran patlıcanlar kevgirle yağı süzülerek alınır ve tenceredeki malzemenin üstüne yerleştirilir.

Küçük parçalar halinde doğranmış biberleri ve domatesleri de ilave ettikten sonra tencerenin kapağı kapatılır, hafif ateşe oturtulur.

Patlıcanlar yarım saat piştikten sonra ateşten indirilir ve servis tabağına alınır.

Arzu ederseniz üzerini maydanoz ile süsleyebilirsiniz.