



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKA

4 adet patlıcan
300 gram kıyma
1 soğan
2 domates
3-4 yeşil biber
1 kırmızı biber
2 kaşık zeytinyağı
Sıvıyağ

Patlıcanları çizgili olarak doğrayıp 1 parmak kalınlığında dilimleyin ve tuzlu suda acısının çıkması için yaklaşık 20 dakika bekletin. Ardından soğanları yemeklik doğrayıp yağda hafif kavurun, üzerine kıymayı koyup suyunu salıp çekene kadar pişirin. Ardından kabuğunu soyup küp küp doğradığınız domatesleri ve sulandırdığınız salçayı ekleyin. Harcı karıştırıp biraz tuz ve karabiber ekleyin. Acı suyu çıkan patlıcanları önce süzün sonra havlu peçete ile kurutun. Daha lezzetli olması için patlıcanları sıvıyağ ile biraz rengi dönene kadar kavurun. Pişen patlıcanları borcama yatay olarak dizin. Üzerine kıymalı harcı dökün. Domatesi ve biberleri dilimleyip harcin üstüne dizin. 180 derecelik fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Biraz ılıyınca servise hazır demektir.

