



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI MUSAKKA

6 tane patlıcan  
8 tane yeşil biber  
400 gram kıyma  
1 diş sarımsak  
1 tane kuru soğan  
4 tane domates  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 paket krema  
Karabiber  
Tuz  
Kekik  
Üzeri için:  
Maydanoz  
Kaşar

Patlıcanları alacalı soyun ve tekerlek şeklinde doğrayın. 15 dk tuzlu suda bekletin bu patlıcanların acısını alacaktır. Patlıcan ve biberleri kızartın ve bu kızarttığınız sebzeleri fırın kabının tabanına döşeyin. Sarımsak ve soğanı farklı bir yerde pembeleşinceye kadar pişirin. Kıymayı ekleyin ve suyunu çekinceye kadar soteleyin. Domates, salça, krema ve baharatları ilave edip koyulaşmaya kadar pişirin. Pişen sosu patlıcanların üzerine yayın. Maydanoz ve rende kaşarı sosun üzerine koyun. 220 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

