



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

4 patlıcan
250-300 gr kıyma
1 domates
1 kuru soğan
Sarımsak
1 demet maydanoz
Zeytinyağı
Baharat
Tuz
Üzeri için:
3 yeşil biber
1 yemek kaşığı salça
Çeri domates
Su

Alacalı bir şekilde soyduğunuz patlıcanları yuvarlak şekilde dilimleyin. Derin bir kabın içinde tuzlu suda yarım saat kadar bekletin.

Daha sonra yanmaz tavanın içinde çok az yağ ile kızartın. Fazla yağın çekmesi için bir havlu kağıdın üzerine alın.

Başka bir tencerede ise kıymayı kavurun. Üzerine, soğanı, küçük küçük doğranmış domatesleri, sarımsağı ve baharatları ekleyerek kavurmaya devam edin.

Son olarak maydanozları da ekleyip ocaktan alın.

Bir borcama kızarmış patlıcan dilimlerini dizin. Kıymayı üzerine boşaltın ve yayın.

Ayrı bir kabın içinde salça, tuz ve sıcak suyu karıştırın.

Daha sonra patlıcan ve kıymaların üzerine güzelce gezdirin.

Üzerini seri domates ve biberlerle süsleyin.

180 derece fırında 30-35 dakika kadar pişirin. Fırından alıp sıcak servis edin.

Not: Üzerine dilerseniz beşamel sos hazırlayabilir ve kaşarla süsleyebilirsiniz.



Fotoğraf "Çetin Ceviz" tarafından gönderildi. 25.03.2025

