



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

100 gr kuzu kıyma
2 adet patlıcan
1 adet soğan
1 adet domates
2 adet dolmalık biber
100 gr küp doğranmış domates
½ su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
½ çay kaşığı tuz
Karabiber
Pul biber

Patlıcanların sap kısımlarını kesin. Patlıcanları çizgi çizgi soyun, halka halka dilimleyin ve tuzlu suda bekletin. Soğanı yemeklik, domatesi halka halka, dolmalık biberi küp küp doğrayın. Patlıcanların suyunu sıkıp kızgın yağda kızartın. Ayrı bir tencerede tereyağını eritin ve soğanı kavurun, Kıymayı da ekleyin ve kavrulduktan sonra küp küp doğradığınız biberi ilave edin. Biberler yumuşadığında küp doğranmış domates, tuz, karabiber ve pul biberi de ekleyin. Karıştırın ve domateslerin yumuşamasını bekleyin. Pişirme kağıdı serilmiş bir fırın kabına önce patlıcanların bir kısmını dizin. Üzerine kıymalı harcı yayın ve kalan patlıcanları da dizin. Halka dilimlenmiş domateslerle süsledikten sonra 175 derece fırında 30 dakika pişirin. Taze maydanoz yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

