PATLICAN MUSAKKA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

1 kg patlıcan
40 g tuz, patlıcanın acısını çıkartmak için
500 ml zeytinyağı, patlıcanları kızartmak için
2 adet orta boy soğan, ince doğranmış
250 g az yağlı kuzu veya dana kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
½ tatlı kaşığı karabiber
3 adet orta boy domates
200 ml et suyu

Patlıcanları alaca soyun ve halka halka doğradıktan sonra tuzlayın. 30 dakika bekleterek acısını alın. Yıkadıktan sonra kurulayın.
Patlıcanları kızgın yağda kızartın. Yağının süzülmesi için bir kâğıt havlu üzerinde bekletin.
Soğanı kıymayla kavurun. Tuz ve karabiber ilave edin.
Patlıcanları küçük bir tepsiye yan yana dizin, üzerine kıymayı döşeyin.
Domatesi ezerek suyunu et suyuyla birlikte çoğaltarak yemeğin üzerine dökün. Fırında orta ateşte 20-25 dakika pişirin. Tepsiyle sofrada servis edin.

Not: Musakka Osmanlı mutfağından miras kalan bir etli sebze pişirme tekniğidir. Sebzeler önce kızartılır, daha sonra kavrulmuş kıymayla birlikte hafifçe pişirilir. Kabak, patates, pırasa, şalgam ve benzeri her türlü sebzeyi aynı şekilde pişirmek mümkündür.

© lezzetler.com tarif no:172507 • adı:Patlıcan Musakka • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:22.05.2024 - 09:56