



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUSAKKA

4-5 adet orta boy patlıcan
350 gram kıyma
3 adet çarliston biber
2 adet rendelenmiş domates
1 adet orta boy soğan
1 su bardağı sıcak su
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı sıcak su
Tuz, karabiber, pul biber

Musakka tarifi için önce patlıcanları alacalı soyup yuvarlak dilimleyin ve tuzlu suda en az yarım saat bekletin. Daha sonra kurularıp kızgın yağda hafif kızartın.

Ardından patlıcanların yağını çekmesi için havlu peçete üzerine çıkartın. Uygun bir tavaya sıvı yağı ve kıymayı koyarak kavurun. Biraz kavrulduktan sonra sonra küçük doğranmış soğanı, biberi ekleyip kavurmaya devam edin.

Üzerine doğranmış sarımsağı, domatesi, salçayı ve dilediğiniz baharatları ekleyin. Domates suyunu çekince 1 çay bardağı sıcak suyu ekleyip suyunu çekene kadar pişirin.

Tencerenin dibine patlıcanları dizip, üzerine kıymalı karışımı dökün. 1 su bardağı sıcak su ekleyip orta ateşte pişirin. İstenen yumuşaklığı yakaladığınızda ocağı kapatın. Musakka tarifi hazır.

