



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet orta boy patlıcan
300 gram kıyma
2 adet orta boy soğan
3-4 diş sarımsak
2 adet yeşil biber
3 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıvı yağ (kızartma için)
1 çay bardağı su
Tuz, karabiber, pul biber, kekik
Beşamel Sosu İçin:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
Tuz, karabiber

Patlıcanları alacalı soyup halka halka dilimleyin.
Tuzlu suyun içinde 20 dakika kadar bekletip acısının çıkmasını sağlayın, ardından iyice kurulayın.
Kızgın yağda her iki tarafını da kızartın ve kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın çekmesini sağlayın.
Soğanları ve sarımsakları küçük küçük doğrayın.
Yeşil biberleri de ince ince doğrayın.
Bir tencerede biraz sıvı yağ ile soğanları ve sarımsakları kavurun.
Ardından kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin.
Biberleri ekleyin ve karıştırın.
Domatesleri küp küp doğrayıp tencereye ekleyin.
Domates salçasını ekleyip karıştırın.
Tuz, karabiber, pul biber ve kekik ekleyip karıştırın. Kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin.
Tereyağını bir tencerede eritin. Yavaş yavaş sütü ekleyerek sürekli karıştırın.
Tuz ve karabiber ekleyip kıvam alana kadar pişirin.
Fırın kabının tabanına bir sıra kızartılmış patlıcan dizin.
Üzerine kıymalı harçtan bir kat koyun.
Bu işlemi patlıcanlar ve kıymalı harç bitene kadar tekrarlayın.
En üste beşamel sosu dökün ve eşit şekilde yayın.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Üzeri kızarana kadar pişirmeye devam edin.



© lezzetler.com tarif no:179119 • adı:Patlıcan Musakka • gönderen:Gül • indirme tarihi:27.04.2025 - 00:30