



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

150 gram kıyma
2 adet orta boy patlıcan
1 orta boy soğan
1 orta boy domates
3 diş sarımsak
1 orta boy yeşil biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kimyon
Pul biber

Öncelikle tenceremize etimizi koyup kapağımızı kapatalım. Etimiz suyunu çektikten sonra tereyağı ve soğanı ekleyip bi 10 dk kavurulmasını bekleyelim. Bir yandan da patlıcanımızı kızartalım. Daha sonra biberimizi, sıvı yağımızı ekleyelim, 5 dk sonrada domatesimizi ekleyelim. Domates kendini saldıktan sonra, salçamızı ekleyip karıştırdıktan sonra. Kızartmış olduğumuz patlıcanlarımızı ekleyelim. Hemen ardından baharatlarımızı ekleyip karıştıralım. Ve kapağımızı kapatıp pişmeye bırakalım.

Not: Ben çok yağ kullanmadım, ne kadar kızartırken patlıcanın yağını süzsek de yemekte yağ kendisini salıyor, yağ yerine su da ilave edebiliriz. Kısık ateşte pişirmenizi tavsiye ederim.