



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN MUSAKKASI

1 kg patlıcan  
2 kaşık yağ  
3 soğan  
Tuz  
2 büyük domates  
200 gr kıyma  
5 yeşil biber  
1.5 su bardağı et suyu

Küçük kesilmiş 3 büyük soğanı bir tencereye yağ ile koyup, kavurun. Sonra kıymayı ilave edin. Kıymaları suyunu çekinceye kadar pişirip 1 tatlı kaşığı tuz ve domates ilave ederek domates suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Kıymalar pişmekte iken patlıcanları 1.5 parmak eninde ister yuvarlak ister çapraz dilimlere doğranarak tuzlu suya atın.

Yarım saat sonra patlıcanları sudan çıkararak hafifçe sıkmak suretiyle sularını çıkarın. Bir tavada kızdırılmış yağda kızartın. Delikli kepçe ile çıkartıp bir tepsiye dizin. Ortalarına soğanlı kıymayı yayın. Üstüne halkalara doğranmış domatesle yeşil biberi yerleştirin. Bunlara bir tatlı kaşığı tuzla bir buçuk bardak su ilave ederek tepsinin kapağını kapatıp orta ateşte pişirin.

---