PATLICAN MUSAKKA

1 kg. patlıcan
250 gr. orta yağlı kıyma
1,5 bardak kızartma yağı
1 çorba kaşığı yağ
1 baş soğan
3-4 adet yeşil sivri biber
2 adet domates
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Patlıcanların sap ve uç kısımlarından birer parmak kesip, sert kısımlarını attıktan sonra alacalı soyup birer parmak kalınlığında yuvarlak dilimleyin. Üzerine bir kaşık tuzu serpiştirip, yarım saat kadar bekleyin. İyice yıkayıp süzün ve kurulayın.
Derin bir kapta kızartma yağını kızdırın, patlıcanların iki yüzünü de birer dakika kızartıp kâğıt yayılmış bir tabağa çıkartıp yağını giderin.
İnce doğranmış soğan ve kıymayı yağla birlikte 5 dakika kavurun. Yeşil biberleri incecik kıyarak kıymaya ilave edin, ağır ateşte 2-3 dakika karıştırarak pişirin. Daha sonra kabukları oyularak fındık gibi doğranmış domatesleri, yarım bardak su, tuz ve karabiber katarak biraz kaynatın.
Patlıcan dilimlerini tek tek, düz ve aieşe dayanıklı cam, porselen, ya da servise elverişli bir tepsiye dizip ortasına kıymalı harç döktükten sonra tekrar patlıcan döşeyin.
Patlıcanların üzerlerine kabukları soyularak enine dilimlenmiş domatesleri ve ince kıyılmış maydanozu koyup 1 su bardağı sıcak su ekleyin. Kapağını kapatarak hafif ateşte yarım saat pişirip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:24283 • adı:Patlıcan Musakka • gönderen:gülnihal • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:24