



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKA

5 patlıcan
1 orta boy soğan
250 gr. Kıyma
2 domates
2 yeşil biber
2-3 kaşık sıvı yağ
tuz, karabiber
2 kaşık domates salçası

Patlıcanlar aralıklı soyulup, parmak kalınlığında halkalara kesilir. Hafifçe kızartılır. Kıymalar 2-3 kaşık yağda soğanlarla kavrulur. İnce ince doğranmış yeşil biber ilave edilir. Salça da konularak kavurma işlemi ettirilir. Küçük doğranmış domatesler de beraberce kavurularak, tuz karabiber ilavesi yapılır ve ateşten alınır. Halka patlıcanlar bir tencereye dizilir. Patlıcanların üzerine hazırlanan kıyma karışımı dökülür. Üzerine kafi miktarda su ilave edilir ve orta ateşte beraberce pişirilir.