



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKASI

7-8 adet patlıcan
250 gr. kıyma
500 gr. domates
300 gr. margarin
1 baş soğan
Tuz
Biber

Patlıcanlar boyuna aralıklı soyulur. 1 - 2 cm. kalınlığında verrev dilimlere doğranır. Kızdırılmış yağda kızartılır. Bir tepsiye dizilir. Soğan incecik doğranır. Kalan yağda kıyma ile beraber kavrulur. Kabuğu soyularak fındık büyüklüğünde doğranmış 1-2 domates ilâve edilir Patlıcanların üzerine dökülerek yayılır. Kalan domatesler dilimlere kesilerek üzerine yerleştirilir. Tuz, biber atılır. Su ilâve edilir. Pişirilir.