PATLICAN MUSAKKASI

4 orta boy patlıcan (kabukları alacalı olarak kesilmiş ve kalınca dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı + 2 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı rafine yağ
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
2 büyük soğan (ince doğranmış)
200 gr kıyma
3 büyük domates (kabukları soyulup, 2'si kuşbaşı doğranmış, 1'i dilimlenmiş)
4 sivribiber
1 su bardağı su ya da et suyu

Patlıcanları bir süzgeçe koyarak, üstlerine 1 çorba kaşığı tuz serpip, 30 dakika acı suyunu bırakması için bekletiniz.
Bu arada orta boy bir tencerede, tereyağı orta ateşte eritiniz. Soğanları koyup, 6-7 dakika ara-sıra karıştırarak, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Kıymayı ekleyip 8 dakika, kıyma suyunu çekene kadar, karıştırarak kavurunuz. Kuşbaşı doğranmış domateslerle, 1 tatlı kaşığı tuz katıp 10 dakika, domatesler suyunu çekene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Süzgeçte patlıcanları bol su ile yıkayıp, kağıt peçete ile kurulayınız. Bir tavada rafine yağı kızdırıp, patlıcanları koyarak her yanlarını 3-4 dakika, nar gibi olana kadar kızartınız.
Bir delikli kepçe ile patlıcanları kağıt peçete üstüne çıkarıp, fazla yağlarını süzdürünüz.
Bir tepsiye kızarmış patlıcanları dizip, üstüne tenceredeki kıymalı harcı döşeyiniz. Dilimlenmiş domates ve sivribiberleri yerleştiriniz. Kalan 1 tatlı kaşığı tuz ile su ya da et suyunu katıp tepsinin kapağını kapatarak orta ateşte ya da önceden (180°C) ısıtılmış fırında, 20-25 dakika pişiriniz.
Tepsiyi ateşten ya da fırından alıp, yemeğinizi servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63427 • adı:Patlıcan Musakkası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:52