



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKA

500 gr kıyma
4 adet patlıcan
2 adet soğan
3 diş sarımsak
4 adet çarliston biber
3 adet domates
2 yemek kaşığı salça
Bir miktar sıvı yağ
Yarım su bardağı sıcak su

Soğanları soyup yemeklik doğrayın. Sarımsakları ince ince kıyın. Domatesleri ve biberleri küçük parçalar halinde doğrayın. Patlıcanları alacalı soyun ve ister küp küp istersenizde enine dilimlerine ayırın. Soyduğunuz patlıcanları tuzlu suya koyup 15-20 dakika kadar bekletin. Patlıcanların suyunu süzüp kurulayın ve kızartın. Kızaran patlıcanları borcam ya da fırın kabına alın. Geniş bir teflon tavaya sıvı yağı doğradığınız soğanı ve sarımsağı alın 1-2 dakika orta ateşte kavurun. Sonrasında sırasıyla salça, biber ve domatesi ekleyin. Biberle yumuşayınca, kıymayı ve baharatları ekleyin. Birkaç dakika kavurduktan sonra sıcak suyu ekleyin. Suyunu çekince borcama aldığınız patlıcanların üzerine yayın. 200 derece önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.