PATLICAN MUSAKKA

6 adet orta boy kemer patlıcan
1 çorba kaşığı tuz
1 çorba kaşığı yağ
2 adet ince kıyılmış soğan
200 gram kıyma
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
2 adet orta boy domates, ince doğranmış
1/2 su bardağı rafine yağı
Üzerine:
3 adet domates
3 kahve fincanı et suyu

1) Patlıcanların iki ucunu kesip kabuklarını tamamen soyunuz. Yarım santim kalınlığında boyuna bir cetvel gibi dilimleyiniz. Sonra 1 çorba kaşığı tuz serperek 30 dakika beklemeye bırakınız.
2) Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırınız, soğanı ilave ederek 3 dakika kavurunuz. Kıymasını da ilâve ederek 5 dakika kavurunuz. Tı zunu, suyunu ve domatesini ilâve ederek 20 dakika pişiriniz.
3) Patlıcanları yıkayıp bir tabağa çıkarınız ve bir tavaya rafine yağıı koyup kızdırınız. Patlıcanları 1'er dakika altüst ederek kızgın yağd kızartıp çıkarınız.
4) Küçük bir tepsinin veya güvecin veya ateşe dayanıklı cam kabın d bini yağlayıp patlıcanların yarısını daire şeklinde iskambil kâğıdı dizer gibi kenarlarından taşırarak diziniz.
5) Ortasına kıymayı döküp eşit şekilde yayınız. Patlıcanların diğer yarısını kenarına taşırmadan aynı şekilde dizip, taşan patlıcanları üzerine kapatınız.
6) Fırına sürerken, 3 adet orta boy domatesi lira gibi dilimleyip üzerine diziniz. 3 kahve fincanı et suyu, yoksa su ilâve ediniz.
7) 25-30 dakika pişirdikten sonra servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:84003 • adı:Patlıcan Musakka • gönderen:im • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:35