



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 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 yağı 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 taşıyarak diziniz.
- 5) Ortasına kıymayı döküp eşit şekilde yayınız. Patlıcanların diğ er yarısını kenarına taşıymadan 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.