



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MUSAKKA

4 adet patlıcan
2 adet orta boy soğan
250 gr. kıyma
2 adet domates
1 bardak et suyu
1/3 bardak çiçek yağı
2 çorba kaşığı margarin
1/2 demet maydanoz
Karabiber
Tuz

Patlıcanlar alaca soyup içinde bol tuz ve su bulunan bir kaptay yarım saat bekletin. Daha sonra iyice yıkayıp bir kenarda süzölmeye bırakın.

Soğanları zar şeklinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarıp küçük parçalara doğrayın.

Patlıcanları bir bezle kuruladıktan sonra bir kaptay çiçek yağını kızdırıp bu yağda patlıcanlar hafif pembeleşinceye kadar kızartın. Delikli bir kepçeyle alıp bir tencereye veya tepsiye yayın.

Bir tavada 2 kaşık margarini kızdırıp soğanlar hafif pembeleşinceye kadar kavurun ve üzerine kıymayı ilave edip suyunu salıp tekrar çekene kadar kavurun. Domatesleri ekleyin, hafif pişene kadar kavurup tuz ve karabiber ilave edin.

Patlıcanların üzerini bu harç ile tamamen kapatın ve 1.5 bardak et suyunu da ilave edip ateşte veya fırında 40 dakika kadar pişirin. Ateşten alıp üzerine kıyılmış maydanoz serpererek servis yapın.

[ML® Patlıcan Graten için tıklayın](#)