



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI MUSAKKA

Patlıcan 5 adet
Zeytinyağı 1/2 su bardağı
Margarin 3 çorba kaşığı
Kıyma (kuzu) 300 gr.
Soğan (ince doğranmış) 1 adet
Domates 4 adet
Biber (dolmalık) 4 adet
Tuz 1/2 çay kaşığı
Karabiber
Et suyu (su da olabilir) 1/2 su bardağı

Önce fırınınızı 175 °C'ye getirip, ısıtın. Patlıcanların kabuklarını soyup, iki santim kalınlığında yuvarlak halkalar biçiminde doğrayın. Üzerlerine tuz serpip, yaklaşık 20-30 dakika acı suyunun çıkmasını bekleyin. Sonra soğuk suyla yıkayıp, kurulayın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Yağ kızınca patlıcanları alt üst ederek altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Fazla yağlarını süzdürerek tavadan alın. Kağıt peçete üzerine çıkartın. Musakkayı pişireceğiniz Borcam fırın tepsisine kızarttığınız patlıcanların yarısını dizin. Bir tencerede margarini eritin. Yağ kızınca soğanı arasına karıştırarak birkaç dakika sote edin. Kıymayı ekleyip, birkaç dakika kıyma suyunu bırakıp, tekrar çekinceye kadar sık sık karıştırarak kavurun. Küp doğranmış 3 domatesi, tuzu ve biberi ilave edin. Kaynar halde et suyunu ya da su koyup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Ağır ateşte harç suyunu çekinceye kadar pişirin. Borcam tepsideki patlıcanların üzerine hazırlamış olduğunuz kıymalı harcı koyun. Üzerine kalan kızarmış patlıcanlar ile halka doğranmış bir domatesi ve biberi yerleştirin. Tepsiyi, önceden ısıtılmış fırına sürüp, musakkayı 25-30 dakika pişirin.

