



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ MUSAKKA

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet patlıcan
- 2 adet kabak
- 2 adet havuç
- 2 adet çarliston biber
- 2 adet domates
- 2 adet kuru soğan
- 250 g kıyma
- 3 diş sarımsak
- ½ demet maydanoz
- 2 su bardağı etsuyu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Patlıcanları alacalı soyup, küp küp doğrayın. Doğranmış patlıcanları kızgın yağda kızartıp, fazla yağın almak için havlu kağıt serdiğiniz tabağa çıkarın.
2. Kabağın kabuklarını kazıyıp, halka halka doğrayın.
3. Havucun kabuğunu kazıyıp, küp küp doğrayın.
4. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, ince şeritler halinde doğrayın.
5. Domateslerin kabuklarının soyup, küp küp doğrayın.
6. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
7. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
8. Maydonuzu ayıklayıp, yıkadıktan sonra ince ince doğrayın.
9. Tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıymayı ilave edin. Kıyma kavrulup, bıraktığı suyu çekene kadar kavurun.
10. Kıyma kavrulup, bıraktığı suyu çekince içine piyazlık doğranmış kuru soğanı ilave edip, soğanlar pembeleşene kadar kavurun.
11. Soğanlar pembeleşince içine doğranmış çarliston biberleri, havuçları, sarımsakları, tuz ve karabiberi ekleyip, bir taşım kavurup, ateşten alın.
12. Ayrı bir tavada kalan 1 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine halkalar halinde doğradığınız, kabakları ilave edip, kavurun.
13. Kıymalı harcı ısıya dayanıklı fırın kabına alıp, üzerine Sana Crème Bonjour ile kavurduğunuz kabakları yerleştirin. Üzerine doğranmış domatesleri serpin, domateslerin üstüne kızarmış patlıcanları koyun. En son olarak üzerine kıyılmış maydanozu ve etsuyunu gezdirin.
14. Sebzeli musakkayı, önceden 200 derecede isttiğiniz fırında 25-30 dakika pişirip, sıcak olarak servis edin.