



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UYKULUKLU PATLICAN MUSAKKA

Yarım kg uykuluk
200 gr kıyma
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 kg patlıcan
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet domates

Patlıcanlar çubuklu soyulur, kuşbaşı doğranır, tuzlu suda bekletilir. Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Tencereye soğan, sarımsak, uykuluk ve kıyma konur, 12-15 dakika kavrulur. Küp doğranmış domates ilave edilir, tuz serpilir, 5 dakika daha çevrilir. Patlıcanlar suda çıkarılır, süzülür. Başka bir tencereye konur. Üzerine hazırlanan karışım yerleştirilir. Kapak kapatılır. 25-30 dakika pişirilir. (Uykuluk kullanıldığı için yağ kullanılmamıştır.)