



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YALANCI MUSAKKA

- 1 kg patlıcan
- 2 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 2 adet biber
- 1 büyük çay bardağı zeytinyağı

Patlıcanlar bir dolu bir boş soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Bu arada soğan ve sarımsak ince ince kıyılır. Domates rendelenir. Biber küçük doğranır. Tencereye zeytinyağı, soğan ve sarımsak atılır ve pembeleşene kadar kavrulur. Önce biber atılır, 5 dakika sonra da domates, tuz ve şeker ilave edilir. Domatesin rengi değişene kadar pişirilir. Suda bekleyen patlıcanlar iri kuşbaşı şeklinde doğranır, başka bir tencereye konur. Üzerine hazırlanan harç gezdirilir. Kapak kapatılır, yaklaşık 35 dakika pişirilir. Ilık olarak takdim edilir.