



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PATLICAN MUSAKKASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 orta patlıcan
1 çay bardağı sıvı yağ
1 soğan
2 domates
3 diş sarımsak
1 kâse yogurt
Tuz

Patlıcanların baş kısımları kesildikten sonra yıkanır. İstenilen şekilde doğranır. Çesme suyuna ıslanır. Bir tencereye 1 çay bardağı sıvı yağ alınır. 1 soğan doğranarak pembelesinceye dek kavrulur. Üzerine domatesler doğranır. Yeterince kavrulduktan sonra suya ıslanmış patlıcanlar konarak kavurma sürdürülür. Patlıcanlar yeterince kavrulduktan sonra çok az sıcak su ve tuz konarak pisirilir. Bir kâse yorurda tuzda ezilmiş sarımsak konduktan sonra tabaklara alınan musakkanın üzerine dökülür.