PATLICAN MUSAKKA

1 kg. Patlıcan
250 gr. dana kıyma
2 Adet orta boy soğan
2 Adet yeşil sivri biber
1 Adet olgun iri domates
1 Çorba kaşığı salça
1 Çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Patlıcanlar alacalı soyulur, tuzlu suda yarım saat kadar bekletilir.
Yemeklik doğranan soğan yağda pembeleşene kadar kavrulur.
İnce kıyılmış biber ve kıyma eklenir, kıymanın topaklaşmaması için, sürekli karıştırılır.
Kıyma suyunu çekince salça, biraz sonra da rendelenmiş domates eklenir.
En son tuz ilave edilir ve ocak kapatılır.
Tuzlu suda bekleyen patlıcanlar, musakkalık doğranır.
Az önce hazırlanan ve buharı gitmiş olan harç bir kaba alınır.
Harç yapılan tencereye, doğranan patlıcanlar konur.
Üzerine kıymalı harç dökülür.
Orta hararetli ocakta susuz 5 dakika pişirilir, 1,5 su bardağı sıcak su eklenip 30 – 35 dakika daha pişirilir.

Not: Bu yöntemle patates de pişirilebilir.