



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

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 hararetle ocakta susuz 5 dakika pişirilir, 1,5 su bardağı sıcak su eklenip 30 – 35 dakika daha pişirilir.

Not: Bu yöntemle patates de pişirilebilir.