

Patlican Musakka

Malzemeler

1 kilo patlican
350 gram yagsiz kiyma
2 orta boy sogan
1 adet yesil biber
3 adet orta boy domates
1 tatli k. biber salcasi
1 tatli k. domates salcasi
50 gram tereyagi
Kirmizi pulbiber
Karabiber
Tuz
Kizartmak Icin:
Siviyag

Yapilisi

Kiymenin uzerine bir fiske tuz ve 1 kahve fincani su dokun; surekli karistirarak ocakta kavurun. Kavrulan kiymaya tereyagini ve kucuk dogranmis soganlari ekleyerek kavurmaya devam edin. Soganlar seffaflasınca biberi ekleyin. 2 adet kucuk dogranmis domatesi, salcalari ilave edin. Kiyma domatesin suyunu cekince baharatlarini ekleyip ocaktan alin. Patlicanlati alacali soyun. Halka halka dograyin. Tuz ile ovup 10- 15 dakika bekletin. Bol suyla yıkayıp kagit havlu ile kurutun. Siviyagda kızartın. Fazla yagini kagit havluyla alın.

Bir yayvan tencerenin tabanina 2-3 kasik kiyma uzerine de kızarmis patlicanlar olacak sekilde kat kat yerlestirin.

2 kasik tuzsuz domates salcasini 1 cay bardagi su ile karistirip uzerine dokun. Uzerini domates ve biberle susleyin. Kisik ateste suyunu cekinceye kadar 25-30 dakika kadar pisirin. Firinda da pisirebilirsiniz.(Daha lezzetli olacaktır.)

10 dk. dinlendikten sonra servis yapin.