

Patlican Musakka

Malzemeler

500 gr dana kiyma
7 adet patlican
1 su bardagi nohut
2 adet domates
2 adet sogan
1/2 demet maydanoz
1 yemek kasigi salca

Yapilisi

Alacali soyulan patlicanlar iri dilimlere ayrilir ve parcalanmayacak sekilde 3-4 kesik atilip kizgin yagda kizartilir. 2 adet sogan yemeklik dogranir, yarim demet maydanoz kiyilir. Dogranan soganlar sivi yagda kavrulur. Yarim kilo kiyma pambeselen soganlara eklenip suyunu cekene kadar pisirilir. Suyunu cekip rengi donen kiymaya 1 yemek kasigi salca eklenir. Salcayla ozlesen kiymali harc;1 su bardagi haslanmis nohut ve kiyilmis maydanozla karistirilir. 2 adet domates yuvarlak dilimlenip yemegin pisecegi tencereye yerlestirilir. Domateslerin uzerine sirasiyla kiyma ve patlicanlar 1'er kat olusturacak sekilde dizilir. En son kat nohutlu kiymali icle kaplanir. Yemege biraz su katilir ve kisik atesye yaklasik 1 saat pisirilir. Pisen yemek servis tabagina ters cevrilir. Patlican Musakka servise hazirdir.