



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Berenjena Mousaka

Patlıcan Musakka



1 kg. berenjena  
250 gramos terreno carne  
2 cebolla, de tamaño medio  
2 pimientos verdes largo  
1 tomate, de gran tamaño  
1 cucharada de pasta de tomate  
1/3 vaso de aceite vegetal  
Salt

- # Pelar las berenjenas multi-color, el resto en agua salada durante media hora.
- # Fry en dados la cebolla con el aceite hasta que se vuelve rosa.
- # Añadir el pimiento finamente en rodajas y carne molida, revuelva constantemente para obtener una mezcla suave.
- # Cuando toda el agua se evapora, agregar pasta de tomate y, a continuación, el tomate rallado.
- # Por último agregar la sal y a su vez frente a la estufa.
- # Corte la berenjena que se reposó en el agua salada como mausaka estilo.
- # Coloque la mezcla caliente que usted ha preparado en al tazón.
- # Colocar las berenjenas en el bote que ha cocinar en la mezcla.
- # Añadir la mezcla con carne molida en él.
- # Cocine a fuego medio sin agua durante 5 minutos y, a continuación, añadir 1+1/2 vaso de agua caliente y cocinar durante unos 30-35 minutos más.

**Nota:** Se puede cocinar la papa en lugar de las espinacas de la misma receta.