



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Auberginescheiben

Patlican Musakka



1 kg Auberginen
250 g Rinderhackfleisch
2 mittelgroße Zwiebel
2 grüne Spitzpaprika
1 große reife Tomate
1 EL Tomatenmark
1 Teeglas Öl
Salz

- # Auberginen streifenförmig schälen und im Salzwasser eine halbe Stunde stehen lassen.
- # Grob gewürfelte Zwiebel in Öl rosarot dünsten.
- # Fein gehackte Spitzpaprika und Hackfleisch hinzufügen, ständig umrühren damit das Hackfleisch nicht verklumpt.
- # Nachdem die Flüssigkeit des Hackfleisches verdampft ist Tomatenmark und kurze Zeit danach geriebene Tomaten hinzugeben.
- # Schließlich Salz hinzugeben und den Herd ausschalten.
- # Die Auberginen in Scheiben zuschneiden.
- # Die Hackfleischmasse in einen separaten Behälter geben.
- # In dem gleichen Topf nun die Auberginenscheiben geben.
- # Darauf nun die Hackfleischmasse einfüllen.
- # Auf mittlerer Hitze ohne Wasser 5 Minuten kochen und danach 1 ½ Gläser warmes Wasser hinzugeben und 30-35 Minuten köcheln lassen.

Tipp: Auf die gleiche Art und Weise können Sie auch Kartoffel zubereiten.