



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

PATLICAN MUSAKKA OGRETEN



1 Kg. patlıcan
2 Adet kuru soğan
250 gr. yemeklik kıyma
5  orba kaşığı sıvıyağ
2 Adet domates
1  orba kaşığı salça
2 Adet sivri biber
1 Tatlı kaşığı tuz
2 Su bardađı su

- # Patlıcanlar alacalı soyulur, tuzlu suda acısının çıkması için yarım saat bekletilir.
- # Bir tencereye yemeklik doğranmış soğan ve yağ alınır, soğan pembeleşene kadar pişirilir.
- # Soğanın  zerine 5 er dakika ara ile kıyma, ince kıyılmış sivri biber, salça ve doğranmış domates konur.
- # En son 1,5 su bardağı sıcak su ekleyip orta ateşte 15 dakika pişirilir.
- # Suda bekletilip, suyu s z len patlıcanlar, musakkalık doğranır, bir fırın tepsisine iskambil kağıdı gibi dizilir.
- #  zerine önce kıymalı harç, sonra beşamel sos dökülür.
- # 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Ba emel sos; 2 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı margarinle kavrulur.  zerine yavaş yavaş 1 su bardağı süt konur, muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılır, tuz eklenir, musakkanın üzerine gezdirilir.