

Patlıcan Musakka

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 16/10

Kırmızı patlıcanlar k1yma domates sosuyla fırında piştiği klasik ev yemeği.

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 300 gr Dana k1yma
- 1 adet Soğan
- 3 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1.5 su bardağı S1yağ
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patlıcanları tuzlu suda bekletin.
2. Patlıcanları kızartın.
3. Soğan ve k1ymayı kavurun, domates ve salçayı ekleyin.
4. K1ymayı 10 dakika pişirin, domates suyunu hafif çeksin.
5. Patlıcanları tencereye dizin, k1ymayı üstüne yayın.
6. Musakkeyi 18 dakika kısık ateşte pişirin, patlıcanları dağlama kaşığıyla bastırın.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları tuzlu suda bekletip kızartırken fazla yağ çekmez.

SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç pilav ve cacık ile servis edin.