

Patlıcan Musakka

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 6/10

Kırmızı patlıcanları kiyim domates sosuyla fırında pişirdiği klasik ev yemeği.

Malzemeler

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

Yapılışı

- Patlıcanları dilimleyip kızgın yağda kızartın.
- Kıyma soğan, biber, domates ve salçayı 12 dakika kavurun.
- Patlıcan ve harcı fırına alıp 190°C'de 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları tuzlu suda bekletip kurulayın. Kızartırken fazla yağ çeker.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç pilav ve cacık ile servis edin.