BEŞAMEL SOSLU PATLICAN MUSAKKA

Arzu Yıldız

3 adet patlıcan
250 gram kıyma
1 adet soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet sivri biber
3-4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Karabiber
Pul biber
Tuz
Beşamel sos:
1,5 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı yağ
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
Kaşar peyniri
Sıvı yağ

Patlıcanlar alacalı soyularak dilimlenir. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Ardından bol su ile yıkanır ve temiz bez ya da kağıt havlu üzerine alınarak kurulanır ve kızartılarak fazla yağın süzülmesi için yine havlu kağıt üzerine alın. İç harcı hazırlarken sıvı yağda yemeklik doğranmış soğanlar kızartılır. Pembeleşmeye başladıktan sonra doğramış olduğunuz biberleri ilave ederek 1-2 dakika daha kavurun. Üzerine kıymayı ekleyin ve kavurmaya devam edin. Kıymalar biraz piştikten sonra salçayı ilave edin (salça yerine domates sosunuz var ise kullanabilirsiniz). Baharatları ve tuzu da ekleyerek harcı pişirin. Beşamel sos için unu kokusu çıkana kadar yağda kavurun, üzerine sütü ilave edilerek hiç topak kalmayacak şekilde çırpıcı ile çırparak pişirin. Beşamel sos koyulaşınca karabiber ve tuz ekleyin. Fırın kabının tabanına kızartmış olduğunuz patlıcanları dizin. Üzerine kıymalı harcı serin. Kıymalı harcın da üzerine beşamel sos dökülerek her yerine eşit şekilde yayın. 190 derecede çalışan fırına sürün. 15-20 dk kadar fırınlandıktan sonra üzerine kaşar peyniri rendesi serperek tekrar fırına sürün. Üzeri kızardıktan sonra fırından alın.



© lezzetler.com tarif no:118188 • adı:Beşamel Soslu Patlıcan Musakka • gönderen:dertli baba • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:12