PATATESLİ PATLICAN MUSAKKA

www.electrolux.com

1 doğranmış soğan
Zeytinyağı
1,5 kg kıyma
1 kutu doğranmış domates (400 gr)
50 gr rendelenmiş peynir
4 çay kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber
Tarçın
1 kg patates
1,5 kg patlıcan
Kızartmalık tereyağı
Beşamel sos için:
75 gr tereyağı
50 g un
600 ml süt
Tuz
Karabiber
Muskat
Diğer malzemeler:
150 gr rendelenmiş peynir
4 yemek kaşığı galeta unu
50 gr tereyağı

Doğranmış soğanı biraz zeytinyağı ile kavurun ve kıymayı ekleyip karıştırarak pişirin.
Doğranmış domatesleri, rendelenmiş peyniri ve galeta ununu ekleyip iyice karıştırın ve kaynatın. Tuz, biber vetarçın ekleyip sıcak tepsiden alın.
Patatesleri soyup 1 cm kalınlığında dilimleyin; patlıcanları yıkayıp 1 cm kalınlığında dilimleyin.
Kağıt havluyla dilimleri kurutun. Sonra bol tereyağıyla bir tavada kızartın.
Bu sırada Beşamel sosu hazırlayın: Yağıbir tavada eritin, un ekleyip altın rengiolana kadar pişirin, sürekli karıştırın.
Karıştırmayı hiç kesmeden yavaş yavaş sütü ekleyin. Sosa tuz, karabiber ve muskat ekleyin ve 10 dakika kadar kapağı açık halde pişirin.
Patates dilimlerini yağlanmış pişirme kabının tabanına dizip üzerine çok az kaşar rendesi serpin. Bunun üzerine birkat patlıcan serin. Bunun üstüne bir miktar kıyma karışımı koyun.
Bunun üstüne bir miktar beşamel sosu koyun.
Ardından bir kat daha patates, üzerine patlıcan ve üzerine kıyma karışımı koyun. Son kat beşamel sosu olmalıdır.
En üste peynirin ve galeta ununun kalanını gezdirin. Tereyağını eritip musakkanın en üstüne boşaltın.
Fırında 60 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:26895 • adı:Patatesli Patlıcan Musakka • gönderen:Son yolcu • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:49