



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

EGE MUSAKKASI

2 adet patlıcan
2 adet kabak
2 adet patates
2 adet dolmalık biber
250 gr. kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Kimyon
Tarçın
Kızartmak için sıvıyağ
BEŞAMEL SOS İÇİN:
1 kg. süt
1 su bardağı un
Tuz
Karabiber
1 komposto kasesi lor
1 çay bardağı hindistancevizi
1 çay bardağı sıvıyağ

Sebzeleri ayıklayın ve halka halka doğrayın. Bol yağda kızartın, kâğıt havlu üzerine alın. Diğer bir tencereye hiç yağ koymadan kıymayı koyun. Rengi dönene kadar soteleyin. Soğanı, salçayı, sivri biberi ve domatesi ilave edip 10 dakika pişirin ve ateşten alın. Fırın kabına kızarttığınız sebzeleri dizin. Hazırladığınız kıymayı yayın. Beşamel sos malzemesi ile sos hazırlayıp hindistancevizi ve loru koyup karıştırın. Kıymalı harcın üzerini tamamen kapatın. 200 derece fırında 20 dakika pişirin.