KIZARTMA PATLICAN MUSAKKASI

1.5 kilo patlıcan
500 gr kıyma
1 soğan
2 sivri biber
2 domates
3 diş sarımsak
1 kırmızı biber
1.5 yemek kaşığı salça
Nane
Maydanoz
Tuz
1 lt karabiber ve yeni bahar
2 çorba kaşığı süt
1 kahve fincanı un
Kaşar rendesi

Patlıcanları halka halka veya uzunlamasına kesip kızartın ve yağlarının süzülmesini için süzgeçte 1 saat kadar bekletin.İçi için soğanı sıvı yağda biraz soteleyin sonra içine sivri biberi ve kırmızı biberi ilave edin iyice kavurun. Kavrulan harca sarımsakları büyükçe kesin ve kokusu çıkana kadar çevirin.Kıymayı ilave edip pişirin. Domates ve salçayı da ilave edin. Ocağı kapatın ve kıyılmış nane ve maydanozu ilave edin baharat ve tuzunu katın ve harmanlayın.Tepsiye patlıcanları dizin ama her patlıcan birbirine değsin altta boşluk kalmayacak şekilde sıralansın. Üstüne kıymalı harcı yayın. Kalan patlıcanları gene birbirine değecek şekilde dizin. Tepsi hazırken sizde beşamel sosunu hazırlayın.1 litre süte un, tuz ve muskat cevizi rendesi ilave edin. Ocağa alıp sürekli karıştırın. Bu arada kaynama noktasına gelince kaşar peyniri rendesini katın sürekli karıştırın. Biraz kaynatıp patlıcanların üstüne dökün. En üstüne de kaşar peyniri serpin.180 derecelik fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Kesimi kolay olsun diye kaynar sıcaklıkta değil de hafif sıcakken servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:70411 • adı:Kızartma Patlıcan Musakkası • gönderen:Nesli • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:34