KREMALI PATLICAN MUSAKKA

6 adet kemer patlıcan
300 gr kıyma
3 adet kuru soğan
3 adet domates
3 adet sivribiber
1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1/4 paket margarin
İsteğe göre; 1 tatlı kaşığı biber salçası
MORNEY SOS İÇİN:
2,5 su bardağı süt (500 gr)
1 kahve fincan un (50 gr)
1 adet yumurta
1/4 paket margarin (65 gr)
KIZARTMAK İÇİN:
Sıvıyağ

Kuru soğanları ince ince kıyıp, çeyrek paket margarin yağında pembeleşinceye kadar kavuralım.
Kıymayı ilave edip, kaşığın tersi ile ezerek kavurmaya devam edelim. İnce kıydığımız sivribiberleri de ilave edip biraz daha kavurduktan sonra, kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri de tencereye katıp, kavurmaya devam edelim.
Yeterince baharat ve su ilavesiyle biraz daha pişirelim. Bu esnada, patlıcanların saplarını kesip uzunlamasına alaca soyduktan sonra, yuvarlak dilimler halinde kesip, acısının çıkması için, bol tuzlu suda bekletelim. Suyunu süzüp, patlıcanları sıkarak bol sıvıyağda kızartalım Fırın tepsisine, bir sıra patlıcan üzerine kıyma koyarak, malzeme bitene kadar dizelim.
Her zaman yaptığımız gibi, unu margarin yağında kavurup, süt ilavesiyle beşamel sos hazırlayalım.
Sos biraz ılınınca, içine yumurtayı kırıp iyice karıştırarak, patlıcanların üzerine yayalım.
En üstede rendelediğimiz kaşar peynirini serpip, önceden ısıttığımız fırında, üstü kızarıncaya kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:73040 • adı:KREMALI PATLICAN MUSAKKA • gönderen:dobra • indirme tarihi:18.04.2024 - 16:14