BARBUNYA MUSAKKA

Malzeme
- Yarım kg haşlanmış barbunya
- 250 g kıyma
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 1 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber
- Üzeri İçin:
- Yarım su bardağı kaşar rendesi
- 4 adet milföy hamuru
- 1 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı
Barbunyaları bir gece önceden su ile ıslatıp, haşlayınız.
Kuru soğan soğanı piyazlık doğrayınız.
Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, ince ince kıyınız.
Havucun kabuklarını kazıyıp, küçük küçük doğrayınız.
Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıymayı ilave edip, kıyma suyunu çekinceye kadar kavurunuz.
Kavrulan kıymanın içine piyazlık doğradığınız kuru soğanları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Soğanlar renk alınca salçayı ilave edip, kokusu gidinceye kadar pişiriniz.
Daha sonra içine doğranmış havuç ve sivri biberleri ekleyip, sote etmeye devam ediniz.
En son olarak içine sirkeyi, şekeri, haşlanmış barbunyayı, kekiği, kırmızı pul biberi, et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip, sebzeler yumuşayıncaya kadar kaynattıktan sonra ısıya dayanıklı fırın kabına alınız.
Fasulyelerin üzerine önce rendelenmiş kaşarı serpiniz.
Milföy hamurlarını şerit şerit kesip, birbirine çapraz gelecek şekilde peynirlerin üzerine dizip, hamurların üzerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürünüz.
Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında, hamurlar kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:28548 • adı:Barbunya Musakka • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:41