



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU MUSAKKA

3 patlıcan
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Kıymalı harç için:
1 soğan
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
800 g kuzu kıyma
1 domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
Beşamel sos için:
3 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat cevizi
Tuz
Karabiber
1 yumurta
Üzeri için:
1 çay bardağı rendelenmiş parmesan peyniri

Patlıcanları alacalı soyup yuvarlak doğrayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerine zeytinyağı gezdirip tuz ve karabiber serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında patlıcanlar kızarıncaya kadar yaklaşık 25 - 30 dakika pişirin. Kıymalı harç için yemeklik doğradığınız soğanı ve ezdiğiniz sarımsakları zeytinyağında soğanlar pembeleşinceye kadar soteleyin. Kıymayı ilave edin ve rengi dönünceye kadar kavurun. Rendelediğiniz domates, salçalar, tuz ve karabiberi ilave edin. Kıyma suyunu çekinceye kadar yaklaşık 20 dakika kısık ateşte pişirip ocaktan alın. Beşamel sos için, tereyağını bir sos tenceresinde eritin. Unu ilave edip rengi dönünceye kadar kavurun. Sütü ilave edin ve topaklanmaması için sürekli karıştırın. Muskat rendesi, tuz ve karabiberi ilave edip sos kıvam almaya başlayıncaya kadar pişirin. Ayrı bir kasede çırdığınız yumurtayı hafif ılındırıp sosa ilave edin ve ocaktan alın. Patlıcanları hafif yağladığınız bir fırın kabının tabanına dizin. Üzerine kıymalı harçtan ilave edip tekrar patlıcan dizin. Tüm malzeme bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. En üste beşamel sostan yayıp rendelenmiş parmesan peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika daha pişirip fırından alın. Dilimleyip sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129643 • adı:Beşamel Soslu Musakka • gönderen:atadan • indirme tarihi:20.09.2024 - 20:11