



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU MUSAKKA

- 1 paket Knorr Beşamel Sos
- 1 ½ çay kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
- 150 gr dana kıyma
- 3 adet orta boy patates (küp doğranmış)
- 1 adet bostan patlıcan (2 cm kalınlığında dilimlenmiş)
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 adet domates kabuksuz (yemeklik doğranmış)
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3 ¼ su bardağı soğuk süt

Geniş bir teflon tavada kıyma renk değiştirene kadar yaklaşık 2-3 dakika kavrulduktan sonra üzerine Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni, patates, salça, domates ve su ilave ederek kısık ateşte patatesler yumuşayana kadar pişirilir.

Ayrı bir tavada zeytinyağı kızdırılır ve patlıcanların her iki tarafı altın sarısı oluncaya kadar kızartılarak kağıt havlunun üzerine çıkartılır.

Kızaran patlıcanlar bir sıra borcama dizilerek üzerine kıymalı patates karışımı ilave edilir.

Son olarak geriye kalan patlıcanlarla patatesli karışımın üzeri kapatılır ve soğuk sütle pişirilmiş beşamel sos dökülür. Daha sonra 180 derece ısıtılmış fırında 20-25 dakika fırınlayarak servis edilir.



Fotoğraf "tornacı" tarafından gönderildi. 10.02.2015