EGE MUSAKKA

300 gr kıyma
4 patlıcan
2 kabak
2 patates
2 yeşil çarliston biber
1 kuru soğan
3 domates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tarçın
Beşamel sos;
3 yemek kaşığı un
½ çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı beyaz karabiber
½ çay kaşığı muskat rendesi (hint cevizi)
1,5 su bardağı süt
Üzeri için:
200 gr kaşar rende
2 yumurta sarısı

Kıyma hariç bütün malzemeler ayıklanıp yıkanır. Patlıcan, kabak ve patatesler kuşbaşı doğranıp ayrı ayrı kızartılır ve fırın kabına alınır. Ayrı bir tencerede 1 çay bardağı su ile kıyma pişirilir. Suyunu çekmeye yakın doğranmış biber ve kuru soğan kıymanın üzerine ilave edilir. Ardından domates, tuz, karabiber, tarçın eklenip karıştırılır. Beşamel sos için un zeytinyağında kavrulur. Unun kokusu çıkınca üzerine soğuk süt ilave edililir ve sürekli karıştırarak meyane kıvamına getirilir. Tuz, karabiber ve muskat rendesi konularak karıştırılır. Kıymalı harç, fırın kabındaki sebzelerin üzerine yayılır. Onun da üstüne beşamel sos dökülüp, en üste yumurta sarısı sürülerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20. Dk pişirilir. Son olarak fırından alınan musakkanın üzerine kaşar rendesi serpilip sıcak fırında 1-2 dk. Bekletilip çıkarılır.