



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATATES MUSAKKA

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 diş sarımsak
400 gr. kıyma
2 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı kekik
½ demet maydanoz
Üzerine;
2 çorba kaşığı galeta unu
Tuz
Karabiber
Patlıcan için;
Yarım su bardağı sıvı yağ
Beşamel Sos:
4 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
½ çay kaşığı muskat rendesi
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peynir

Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Patatesleri yarım parmak kalınlığında dilimleyerek tuzlu suda 15 dakika bekletin. Zeytinyağında soğan ve sarımsağı kavurun. Kıymayı ekleyerek 5 dakika kadar daha kavurmaya devam edin. Salça, tuz, su ve maydanozu ekleyin, yarım saat pişirip baharatını serpin. Tavaya sıvı yağ koyun ve dilimlenmiş patlıcanları kızartın. Ayrı bir tencereye tereyağını koyun, yağ eriyince unu ekleyin ve 2- 3 dakika kavurun. Sütü ekleyin ve karıştırarak muhallebi kıvamını almasını sağlayın. Pişince içine muskat, karabiber ve rendelenmiş taze kaşarı ekleyin.

Fırın tepsisini yağlayın, kurulanmış patates dilimlerini dizin. Üzerine kıyma sosunu yayın ve bir kat daha patates dilimlerini koyun. Kızarttığınız patlıcanları patatesin üzerine yerleştirin. Üzerine beşamel sosu dökün. Kaşar peynirini serpin ve en üste galeta ununu kaplayarak fırında altın rengini alana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Maydanozla süsleyerek servis yapın.



