



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKEDON USULÜ MUSAKKA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 2 adet patlıcan (halka dilimlenmiş)
- 4 adet patates (halka dilimlenmiş, haşlanmış)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (patlıcanları pişirirken kullanılacak)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı (kıyma harcını pişirirken kullanılacak)
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 250 gram dana kıyma
- 1 yemek kaşığı un
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kekik
- 2 adet defne yaprağı
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet rendelenmiş domates
- 1 adet çubuk tarçın

Patlıcanları halka halka kesip fırın kağıdının üzerine yerleştirin ve üstlerinde zeytinyağı gezdirin.

170 derece fırında yaklaşık 15 dakika kadar pişirin.

Orta ateşte, derin bir tavada zeytinyağı ile soğanı, soğan pembeleşinceye kadar kavurun.

Sarımsak ve dana kıymayı da ekledikten sonra, kıyma suyunu çekip pişene kadar kavurun.

Un, tuz, nane, kekik, karabiber, defne yaprağı, domates salçası, rendelenmiş domates ve çubuk tarçını da üzerine ekledikten sonra güzelce karıştırın ve 10 dakika kadar bu şekilde pişirin.

Isıya dayanıklı cam bir fırın kabına 1 kepçe kadar beşamel sos dökün ve yayın.

Halka halka doğradığınız ve haşladığınız patatesleri üzerine ilave edin.

Üzerine tekrar beşamel sos döktükten sonra fırında pişirdiğiniz halka patlıcanları yerleştirin.

Hazırladığınız kıymalı harcı patlıcanların üzerine yaydıktan sonra kalan beşamel sosu tekrar üzerine yayın ve toz parmesanı her yere gelecek şekilde yayın.

180 derece fırında 20 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Dilimleyerek servis edin.



