MUSAKKA OGRATEN

500 g kuzu eti (tercihen buttan; bütün yağları alınıp, iki bıçakla kıyma haline getirilmiş)
1/2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
2 soğan (doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
500 g domates (iri doğranmış)
2 çorba kaşığı domates salçası
1 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince doğranmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 1/2 tatlı kaşığı mercanköşk
1 defne yaprağı
1/2 tatlı kaşığı hintcevizi rendesi
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
750 g patlıcan (kabukları soyulup, ince dilimlenmiş)
250 g patates (kabukları soyulup, ince dilimlenmiş)
30 g (7,5 çorba kaşığı) Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi
Beyaz sos:
60 g (4 çorba kaşığı) margarin
60 g (8 çorba kaşığı) un
30 cl. (1 1/4 su bardağı) süt (tercihen yarım yağlı)
1/2 tatlı kaşığı hintcevizi rendesi
bir tutam tuz
30 cl (1 1/4 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)

Yapışmayan bir tavayı ayçiçek yağıyla yağlayıp, orta ateşe oturtarak, ısıtın. Sonra kıymayı koyun ve birtahta çatalla sürekli karıştırıp birbirinden ayırarak, rengi dönünceye kadar (3 - 4 dakika) kavurun. Soğanları ekleyip, sürekli karıştırarak 5 dakika pişirdikten sonra, sarımsaklar, domates parçaları, domates salçası, acı sivribiber parçaları, maydanozlar, mercanköşk, defne yaprağı, hintcevizi rendesi, tuzun yarısı ve karabiberi ekleyin. Sürekli karıştırarak bir taşım kaynatıp, kaynayınca tavanın üstünü örterek, ateşi kısın ve karışımı 40 dakika pişirin.
Bu arada, patlıcan dilimlerini bir süzgece koyup, üstlerine kalan tuzu serperek, acı sularını bırakmaları için 20 dakika bekletin. Sonra akarsu altında çalkalayıp, süzülmeye bırakın.
Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte soğuk su koyup, içine delikli buğulama kabı oturtun. Tencereyi harlı ateşe oturtup, suyu bir taşım kaynattıktan sonra, buğulama kabına patlıcan dilimlerini yerleştirin ve tencerenin kapağını kapatıp, patlıcanları 10 dakika buharda pişirin.
Bu arada, başka bir tencereye su koyup, harlı ateşe oturtarak, suyu bil-taşım kaynatın. Kaynayınca patates dilimlerini koyup, 5 dakika haşlayın.
Fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Ateşteki tavayı ve tencereleri alıp, tavadaki defne yaprağını çıkararak atın. 22 x 28 cm boyutlarında bir fırın kabına patates dilimlerini, patlıcan dilimlerinin yarısı ve tavadaki kıymalı karışımı döşeyip, üstünü kalan patlıcan dilimleriyle kaplayın.
Beyaz sosu hazırlamak için, kalın dipli bir tencereye margarini koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, margarini eritin. Sonra unu koyup, tahta bir kaşıkla karıştırarak 1 dakika kavurun. Sütü azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyip, hintcevizi rendesi ve tuzu katarak, sosu kalınla-şıncaya kadar (3-4 dakika), karıştırmayı sürdürerek pişirin. Tencereyi ateşten alıp, yoğurdu karıştırın.
Fırın kabındaki patlıcanların üstüne bir kaşıkla beyaz sosu tabaka halinde döşeyip, en üste Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesini serpin ve kabı fırına verip, musakkaları üstü altın sarısı bir renk alıncaya kadar (40- 50 dakika) pişirin.
Kabı fırından alıp, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31525 • adı:Musakka Ograten • gönderen:dönence • indirme tarihi:10.05.2024 - 11:35