



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MUSAKKA OGRATEN

6 orta boy kemer patlıcan
1/3 tatlı kaşığı karabiber
1 büyük soğan
2 orta boy domates
1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
250 gr. az yağlı karışık kıyma
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1+1/2 bardak çiçekyağı
2 silme çorba kaşığı tereyağı 4 silme çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
Sosu için:
3 silme çorba kaşığı tereyağı
7 silme çorba kaşığı elenmiş un
1 1/3 su bardağı sıcak süt
Bir tutam tuz
1/3 yaprak defne
1/3 tatlı kaşığı hindceviz rendesi

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak patlıcanları hareli soyup, kaim dilimleyin. Üzerine tuz serpip, bir kenarda bekletin. Soğanı ince kıyın. Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdekli kısmını temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın. Sos için küçük bir tencereye tereyağı koyup orta ateşte eritin. Tereyağı erir erimez unu ilave edin. Bir yumurta teliyle sürekli karıştırarak 2 dakika, un sararmaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp ılınmaya bırakın. Tereyağı ve un ile hazırladığınız bu meyane ılınınca yumurta teliyle çırpılarak sütü yedirin. Tencereyi tekrar orta ateşe oturtun. Sütlü meyane ısınmaya başlar başlamaz birkaç kez karıştırıp tuz, defne yaprağı ve hintceviz rendesini ilave edin. Karıştırmaya ara vermeden on dakika pişirin. Sosu, bir tel süzgeçten temiz bir tencereye süzüp ocağın kenarına alın. Çiçekyağım orta ateşte kızdırın. Patlıcanları yıkayıp iyice kuruladıktan sonra, alt üst ederek, 2'şer dakika kızartın. Kızarmış patlıcanları kağıt peçete veya mutfak havlusu üzerine çıkartıp fazla yağlarını süzdürün. Küçük bir tencerede, bir çorba kaşığı tereyağı, orta ateşte eritin. Yağ erir erimez, soğanları kaüp sık sık kaşurarak öldürün. Soğanlar sararmaya başlayınca kıymayı, kalan yarım tatlı kaşığı tuzu, domatesi ve 1/4 bardak suyu ilave edin. Beş dakika sonra kıyma pişer pişmez, maydanozu ve karabiberi ilave edip birkaç kez karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten alın. Borcam'ı, kalan bir kaşık tereyağı ile yağlayın. Patlıcanların yansını kaba dizin. Onun üzerine kıymalı harcı, en üste de kalan patlıcanları dizin. Bunun da üzerine sıcak sosu dökün. Sosun üzerine de kaşarpeyniri rendesini serpip musakkayı firma sürün. Peynirlerin üzeri kızarıncaya, yaklaşık 10-15 dakika sonra kabı fırından çıkarıp, sıcak olarak servis edin.

[ML® Patlıcan Musakka Ograten için tıklayın](#)

[ML® Patlıcan Musakka Ograten \(görsel\)](#)