



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUSAKKA OGRETEN

6 orta kemer patlıcanı  
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 tam 1/2 tatlı kaşığı tuz  
1/2 bardak çiçek yağı  
4 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi  
Sosu için;  
3 çorba kaşığı tereyağı  
7 çorba kaşığı elenmiş un  
1 tam 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 kalın 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 teli ile sürekli karıştırarak 2 dakika,un sararınca kadar pişirin.Tencereyi ateşten alıp ılınmaya bırakın.Tereyağı ve un ile hazırladığımız bu meyane ılınınca yumurta teli ile çırpılarak sütü yedirin.Tencereyi tekrar orta ateşe oturtun.Sütlü meyanen ısınmaya başlar başlamaz birkaç kez karıştırıp tuz,defne yaprağı ve hindceviz rendesini ilave edin.Karıştırmaya ara vermeden 10 dakika pişirin.Sosu,bir tel süzgeçten temiz bir tencereye süzüp ocağın kenarına alın. Çiçek yağını orta ateşte kızdırın.Patlıcanları yıkayıp iyice kuruladıktan sonra alt-üst ederek 20-25 dakika kızartın.Kızarmış patlıcanları kağıt peçete veya mutfak havlusu üzerine çıkartıp fazla yağlarını süzdürün. Küçük bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağını orta ateşte eritin.Yağ erir erimez soğanları katıp sık sık karıştırarak öldürün.Soğanlar sararmaya başlayınca kıymayı kalan yarım tatlı kaşığı tuzu,domatesi ve 1/4 bardak suyu ilave edin.5 dakika sonra kıyma pişer pişmez maydanozu ve karabiberi ilave edip birkaç kez karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten alın. Borcamı kalan bir kaşık tereyağı ile yağlayın.Patlıcanların yarısını kaba dizin.onun üzerine kıymalı harcı,en üste de kalan patlıcanları dizin.Bunun da üzerine sıcak sosu dökün.Sosun üzerine de kaşar peyniri rendesini serpip musakkayı fırına sürün.Peynirlerin üzeri kızarıncaya,yaklaşık 10-15 dakika sonra,kabı fırından çıkarıp musakka ograteni sıcak olarak servis yapın.

[ML® Fasulye Ograten için tıklayın](#)

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