



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MUSAKKA

www.miele.com.tr

1250 gr. Patlıcan
50 ml Zeytinyağı
1 Soğan, doğranmış
30 gr. Tereyağ
750 gr. Kıyma
1 Konserve Domates (480 gr.)
2 yemek kaşığı Maydanoz, kıyılmış
Tuz
Karabiber
3 yemek kaşığı Galeta Unu
2 Yumurta akı
500 ml Beşamel sos
2 Yumurta sarısı
Üstünü kızartmak için:
100 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

Patlıcanları yaklaşık 1cm kalınlığında doğrayın, üstüne tuz serpin ve yaklaşık 20 dakika çekmesini bekleyin. Soğanları tereyağında döndürün, kıymayı ilave edin ve karıştırarak kavurun. Doğradığınız domatesleri, maydanozları ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın ve yaklaşık 15 dakika düşük ısıda pişirin. Galeta unu ve yumurta akını içine karıştırın. Patlıcan dilimlerini çok az suda yıkayın, kurulayın ve zeytinyağında altın sarısı rengini alıncaya kadar kızartın. Sufle kalıbına patlıcanların yarısını dizin. Et-domates karışımını üstüne dağıtın. Kalan patlıcanları üstüne dağıtın. Yumurta sarısı ve peynirin üçte ikisini beşamel sosla karıştırın. Sosu patlıcanların üzerine sürün, kalan peynirleri de üstüne serpin ve altın sarısı renginde pişirin.