



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUNAN USULÜ PATLICAN MUSAKKA

<https://onedio.com>

2 adet patlıcan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1/3 su bardağı ekmek kırıntısı
Kıymalı harç için;
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 soğan
2 diş sarımsak
700 gr kıyma
400 gr domates
2 yemek kaşığı salça
1 SB et suyu
1,5 TK şeker
2 tatlı kaşığı kekik ya da mercanköşk
3/4 tatlı kaşığı tuz
Beşamel sos için;
4 yemek kaşığı tereyağı
5 yemek kaşığı un
3 su bardağı süt
1/4 tatlı kaşığı muskat
1/2 su bardağı parmesan
1 yumurta + 1 yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

Patlıcanları halka şeklinde dilimleyin ve tuzlu suda bekletin. Daha sonra Fırını 200 dereceye ayarlayın ve patlıcanları dizin üzerine 2 YK zeytinyağı sürün ve 10 dk pişirin. Bu sırada tavaya zeytinyağını koyun ve soğan ve sarımsakları soteleyin. Sonrasında kıymayı kavurun, domatesleri ve baharatları ilave edin et suyunu koyun ve sos kıvamına gelene kadar pişirin. Bir başka tencereye tereyağını alın ve unu kavurun bu sırada yavaş yavaş sütü ilave edin ve pürüzsüz olana kadar karıştırın. Karışım sos kıvamından biraz daha yoğun olduğunda ateşten alın ve peyniri ekleyin. Biraz ılıdığında yumurtaları çırpıp ekleyin son olarak baharatları ilave edin. Bir fırın tepsisine patlıcanları dizin üzerine kıymayı ekleyin ve en üzerine beşamel sosu ilave edin. Son olarak ekmek kırıntılarını serpip 30-40 dk pişirin.



© lezzetler.com tarif no:131932 • adı:Yunan Usulü Patlıcan Musakka • gönderen: bilge tan • indirme tarihi:27.04.2025 - 05:08