PATLICAN MUSAKKA (YUNANİSTAN)

1 kg patlıcan
2 adet kuru soğan
350 gr kıyma
1 çorba kaşığı domates salçası
2 adet domates
1 çay bardağı sıvıyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için sıvıyağı

Başemal sos için:
3 su bardağı süt
2çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
Muskat cevizi
Tuz

Üzeri için:
1 su bardağı rende kaşar
1 adet yumurta

İnce kıyılmış soğan sıvıyağıda kavrulur. Üzerine kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar sötelenir. Daha sonra salça ve tuz katılır. 5 dakika daha kavrulur. Diğer tarafta çubuklu doğranmış patlıcanlar kuşbaşı doğranır, tuzlu suda yarım saat bekletildikten sonra kızgın yağda kızartılır. fıorın kabına patlıcanın yarısı konur. Üzerine kıymalı harç yayılır. Kalan kızarmış patlıcan da üzerine yerleştilir. Başemel sos hazırlamak için; un ve tereyağı pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine soğuk süt katılır, muskat cevizi eklenir. Muallebi kıvamını alana kadar pişirilir. Ocaktan alınır, ılıması için arasıra karıştırılır. Daha sonra yumurta katılır karıştırılır. Fırın kabınında bulunan kızarmış patlıcan üzerine yayılır. En son rende kaşar serpilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:25601 • adı:Patlıcan Musakka (Yunanistan) • gönderen:hasret • indirme tarihi:02.05.2024 - 17:17