PATLICAN MUSAKKA

5-6 adet tombul patlıcan
1 kilogram orta yağlı kıyma
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 adet orta boy kuru soğan
4 adet orta boy domates
Yarım çay bardağı beyaz şarap
2 su bardağı rende kaşar peyniri
4 su bardağı beşamel sos
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı un
4 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 adet çırpılmış yumurta

Patlıcanları ister alaca olarak isterseniz tamamen soyun. Yarım santimetrelik halkalar halinde dilimleyip su dolu bir tasın içine koyun. Üzerine bir tatlı kaşığı tuz atarak en az 30 dakika acı suyunun çıkması için bekletin.
Bir taraftan derin bir tavaya kıymayı, çok ince yemeklik kıyılmış soğanı ve zeytinyağını koyup orta ateşin üzerinde karıştırarak kavurun. Yaklaşık 10-12 dakika sonra kıymanın rengi iyice kahveleştiğinde altını söndürün.
Bu arada beşamel sosu da hazırlayın. Bunun için ufak bir tencereye yağı koyun, erir erimez unu ekleyip kavurmaya başlayın. Unun rengi sararmaya başladığında azar azar sütü ilave ederken, sürekli karıştırmaya da devam edin. Tuz ve karabiberi de serpiştirip katılaşıncaya kadar pişirin. Sos kaynadıktan 1 dakika sonra ocağın altını söndürün, içine çırpılmış yumurtayı ekleyip karıştırın ve bir kenarda arada karıştırarak beklemeye bırakın.
Patlıcanların suyunu süzüp, kağıt peçete arasında kurulayın ve bol kızgın yağda kızartın. Musakkayı yapmak üzere, en az 40 santimetre uzunluğunda ve 2-3 parmak derinliğindeki fırın kabını önünüze alın. En alt sıraya kızarmış patlıcanların yarısını dizin. Üzerine 1 su bardağı rende peyniri serpin. Kıymalı harcınızın hepsini kalın bir kat olacak şekilde yayın. En üste koyu kıvamdaki beşamel sosu da dikkatli bir şekilde boşaltın.
Fırını 175 dereceye ayarlayın. Eğer varsa üzerine bir miktar rendelenmiş kaşar peynirini de serpin. Yaklaşık 35-40 dakika pişirip çıkarın.

© lezzetler.com tarif no:143069 • adı:Patlıcan Musakka • gönderen:sofa • indirme tarihi:22.05.2024 - 15:56