



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR SOSLU MUSAKKA

2 adet orta boy patlıcan
3 adet domates
2 diş sarımsak
500 gr kıyma
2 adet et bulyon
1 yemek kaşığı çiçek yağı
1 adet orta boy soğan
Peynir sos için;
50 gr margarin
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
4 adet parmak büyüklüğünde kaşar peyniri

Yuvarlak şekilde doğradığınız patlıcanları bir tava içinde kızartarak bir kabin içine koyun. bir tencerenin içine kıymayı koyup suyunu çekinceye kadar kızartıp sonra ince şekilde kıldığınız soğanı ekleyin, biraz soğanlar yumuşayınca kup şekilde doğranmış domatesleri ekleyin. 5 dk kadar kısık ateşe alın ve peynir sosu yapmaya başlayın.

Peynir sos: Ufak ve geniş bir tava içinde margarini eritin sonra unu ekleyin ve karıştırın ve sütü ekleyin, fakat bu karışımı devamlı karıştırın ve peynirleri ekleyip bulamac hale gelinceye kadar karıştırın.

Bu arada tencere içindeki kıymamızın bir kısmını borçama koyun ve üzerlerine patlıcanlarımızın bir bölümünü döseyin. Kıymamızın bir bölümünü patlıcanların üzerine koyup diğer patlıcanları aynı şekilde döseyin ve kıymanın hepsini kaba bosalın ve peynir sosunu üzerine iyice yayın karışımın üzerini iyice peynir sos ile kapatıp 200 derecelik fırında 30 dk pisirin.