PEYNİRLİ PATLICAN MUSAKKASI

3 orta boy patlıcan
1 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tuz
3/4 su bardağı rafine yağ
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
4 arpacık soğanı (ince doğranmış)
500 gr kuzu kıyması (yağsız, 2 kez çekilmiş)
2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanmış ve kabaca doğranmış)
2 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
1/4 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 su bardağı taze ekmek içi
Sosu:
175 gr beyaz peynir
3 yumurtanm sarısı
250 gr (1 su bardağı) krema
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı hindistancevizi
50 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Patlıcanları dilim dilim kesip, süzgeçe koyunuz. Üstlerine 1 çorba kaşığı tuz serpip, 30 dakika, acı suyunu bırakması için süzgeçte beklettikten sonra yıkayıp, kağıt peçeteyle kurulayınız.
Orta boy bir tavaya 1/4 su bardağı rafine yağ koyup, orta ateşte kızdırınız. Patlıcan dilimlerinin yaklaşık üçte birini tavaya ekleyip, her yanlarını 3-4 dakika, nar gibi olana kadar kızartınız.
Maşa ya da düz kepçe ile patlıcanları çıkarıp, kağıt peçete üstüne koyarak fazla yağlarını süzdürünüz. Kalan patlıcanları da aynı biçimde (gerektikçe tavaya yağ ekleyerek) kızarttıktan sonra, bir kenara bırakınız.
önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.
Orta boy bir tencerede tereyağı eritiniz. Soğanları ekleyip, ara-sıra karıştırarak 3-5 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz.
Kıymayı katıp, sık sık karıştırarak 8 dakika, rengi iyice kahverengi olana kadar pişiriniz. Domates, taze soğan, et suyu, limon suyu, biber ve yenibaharı katıp, ara-sıra karıştırarak 4 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkla ekmek içini katarak bir kenara bırakınız.
Sosu yapmak için beyaz peyniri, orta boy bir kasede, bir çatalla pürtüksüz olana kadar eziniz. Yumurta sarılarını katarak, pürtüksüz bir bulamaç yapınız. Yavaş yavaş kremayı ekleyip; tuz, hindistancevizi ve kaşar peyniri rendesini katınız.
Kızartılmış patlıcanların üçte birini tepsinin dibine döşeyip, üstüne tenceredeki kıymalı harcın yarısını yaydıktan sonra, kalan patlıcanların yarısını döşeyiniz. Patlıcanların üstüne kalan kıymalı harcı döşeyip, kalan patlıcanlarla örtünüz. Peynirli sosu, bütün patlıcanları örtecek biçimde en üste dökünüz.
Tepsiyi fırının orta katına sürüp 30 dakika, üstü nar gibi olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, yemeğinizi hemen ya da soğuttuktan sonra tepsisinde servis ediniz.

Not: Bu peynirli musakkayı, soğuk ya da sıcak servis edebilirsiniz. Bir gün önceden yapıp, ertesi gün (yeniden ısıtarak ya da soğuk olarak) servis ederseniz, yemeğiniz daha lezzetli olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:63434 • adı:PEYNİRLİ PATLICAN MUSAKKASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:01.05.2024 - 18:22