RUMELİ MUSAKKASI (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. kırmızı patlıcan
½ kg. yemeklik kabak
½ kg. patates
2-3 baş soğan
½ kg. kıyma
¼ kg. kuzu eti
3-4 adet domates
1 tatlı kaşığı domates/biber salçası
3-4 adet yeşil biber
1 çorba kaşığı sirke
Koruk suyu
Tuz
3-4 dövülmüş ceviz içi
Karabiber
1 küçük demet maydanoz
2-3 dal taze fesleğen
3 çorba kaşığı un
3,5 su bardağı soğuk sut
1,5 çorba kaşığı tereyağı

Patlıcanlar ve kabak kabukları soyulup (patlıcanlar çizgili) yuvarlak ve biraz yüksek boyda kesilip yağda pempeleşinceye kadar kızartılacak. Patatesler az haşlanıp yuvarlak aynı boyda kesilecek.
Soğanlar ince kıyılıp bitkisel yağ ve az tereyağ ilave edilerek pempeleşinceye kadar kavrulurken, önce ince kıyılmış yeşil biber ilave edilip biraz döndürülecek daha sonra kıyma ve çok küçük parçalar haline getirilmiş et ile kavrulmaya devam edilecek, domates, salça ve tuz da ilave edilip kavurma işlemi tamamlanacak. Son dakikalarda ince kıyılmış maydanoz ve fesleğen, ince dövülmüş ceviz içi ilave edilip yeteri kadar karabiber ile karıştırılıp, sirkesi konup karıştırılarak kenara alınacak.
Un tereyağında kavrulup süt ilave edilerek çok yumuşak olmayan bir karışım elde edilecek.
Altı düz bir tencere veya tercihan tepsinin altına patatesler, üzerine patlıcanlar dizilip bir kat kıymalı, etli karışım üzerine bir kat ince sütlü karışım döşenip yine bir kat patlıcan ve sütlü karışım, daha sonra kabaklar ve kıymalı karışım, sütlü karışım ilave edilip fırına atılacak.
10 dakika kadar orta ısıda bırakılıp, Servise alınacak Üzerine tane karabiber, ve tarçın, taze fesleğen ve ince kıyılmış maydanoz (Tercihe göre pul biber, karabiber olabilir) ile süslenip ikram edilecek.

© lezzetler.com tarif no:121181 • adı:Rumeli Musakkası (Edirne) • gönderen:sarıtosun • indirme tarihi:15.05.2024 - 23:01