Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PATLICAN MUSAKKA OGRETEN

1 Kg. patlıcan
2 Adet kuru soğan
250 gr. yemeklik kıyma
5 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Adet domates
1 Çorba kaşığı salça
2 Adet sivri biber
1 Tatlı kaşığı tuz
2 Su bardağı su

Patlıcanlar alacalı soyulur, tuzlu suda acısının çıkması için yarım saat bekletilir.
Bir tencereye yemeklik doğranmış soğan ve yağ alınır, soğan pembeleşene kadar pişirilir.
Soğanın üzerine 5?er dakika ara ile kıyma, ince kıyılmış sivri biber, salça ve doğranmış domates konur.
En son 1,5 su bardağı sıcak su ekleyip orta ateşte 15 dakika pişirilir.
Suda bekletilip, suyu süzülen patlıcanlar, musakkalık doğranır, bir fırın tepsisine iskambil kağıdı gibi dizilir.
Üzerine önce kıymalı harç, sonra beşamel sos dökülür.
180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Başemel sos; 2 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı margarinle kavrulur. Üzerine yavaş yavaş 1 su bardağı süt konur, muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılır, tuz eklenir, musakkanın üzerine gezdirilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 197 | Adı: Patlıcan Musakka Ogreten | İndirme tarihi: 24.04.2024 - 07:36