

Atina Musakka Fırını

Toplam 135 dk Hazırlama 40 dk · Pişirme 95 dk 8 kişilik Zor ~610 kcal

Musakka, patlıcan, patates, tarçın, kuzu kıyma ve beşamel katları fırında kızartılarak klasik Yunan ana yemeğidir.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 3 adet Patates
- 700 gr Kuzu kıyma
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Un
- 2.5 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

- Patlıcan dilimlerini yağlayıp 200°C fırında 25 dakika pişirin.
- Patatesleri 6 dakika haşlayıp süzün.
- Kuzu kıymayı soğanla 8 dakika kavurun.
- Domates püresi, tarçın ve tuz ekleyip sosu 20 dakika pişirin.
- Tereyağı, un, süt ve yumurta ile koyu beşamel hazırlayın.
- Patates, patlıcan, kıyma ve beşamel katları 190°C'de 45 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Katları dizmeden önce kıyma sosu koyulaştırmak dilimleri düzgün tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

10 dakika dinlendirip çoban salatayla servis edin.

Alerjenler

Süt Gluten Yumurta