

Atina Musakka Kasesi

Toplam 90 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 55 dk 6 kişilik Zor ~540 kcal

Yunan musakka kasesi, fırın patlıcan, kıyma, domates harc ve beşamel sosu porsiyonluk kaplarda katmanlı, doyurucu bir ana yemeğe çevirir.

Malzemeler

- 3 adet Patlıcan
- 500 gr Dana kıyma
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Patlıcanları dilimleyip 200°C fırında 15 dakika yumuşatın.
- Kıymayı soğanla 8 dakika kavurun.
- Domates püresini ekleyip harc 15 dakika koyulaştırın.
- Tereyağı un ve sütle akışkan beşamel hazırlayın.
- Kaplara patlıcan, kıyma ve beşamel dizip 190°C fırında 25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları önceden fırınlamak usakkan yağlıdır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çoban salata ve yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt