

Moussaka

Toplam 100 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Zor

~480 kcal

Açılış 9/10

Yunan sofralarının en kat kat patlıcan k1yması ve beşamel ile fırınlanan güçlü klasiği.

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 500 gr Dana k1yma
- 1.5 su bardağ Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağ Süt
- 1 adet Yumurta

Yapılış

1. Patlıcanları dilimleyip 200°C fırında 20-25 dakika yumuşayana kadar pişirin.
2. Dana k1ymaya tavada suyunu çekip renk alana kadar 8-10 dakika kavurun.
3. Domates püresini k1ymaya katıp sosu 12 dakika koyulaştırın.
4. Un ile sütü tencerede çırparak 6-8 dakika pişirin, ocaktan alıp yumurtayı yedirin.
5. Fırında patlıcan ve k1yması kat kat yerleştirip beşameli üste yayın.
6. Moussakayı 180°C fırında 35-40 dakika pişirip 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Fırında 15 dakikamoussakayı 15 dakika bekletin; katlar dağılmadıkçesilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleri 10 dakika dinlendirip yanına salata ve ekmekle sıcak olarak sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta