

Pastitsio

Toplam 90 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 55 dk 8 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 17/10

Yunan usulü fırın makarna; kıymalı domates ve beşamel katmanlarla yapılır.

Malzemeler

- 500 gr Kalın makarna
- 500 gr Dana kıyma
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Un
- 2 adet Yumurta

Yapılış

- Makarnayı 8 dakika haşlayıp süzün.
- Kıymayı domates püresiyle 20 dakika pişirin.
- Süt, un ve yumurtayla beşamel hazırlayın.
- Katları dizip 180°C fırında 35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Tepsiyi dilimlemeden önce 15 dakika bekletin; makarna kat şeklini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli salatayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta