

# Selanik Fırın Musakka

Toplam 115 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 80 dk

8 kişilik

Zor

~540 kcal

Selanik fırın musakka, patlıcan, patates, kuzu kıyma ve beşamel katları ile renkli bir Yunan fırın yemeğine çevirir.

## Malzemeler

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

## Yapılış

1. Patlıcan ve patates dilimlerini 200°C fırında 20 dakika yumuşatın.
2. Kuzu kıyması, soğan ve domates püresiyle 20 dakika pişirin.
3. Tereyağı, un ve sütle koyu beşamel hazırlayın.
4. Sebze ve kıyma katlarını kabın alt kısmına dizin.
5. Beşameli yayıp 190°C fırında 35-40 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Musakka fırından sonra 10 dakika dinlendirmek katların dağılmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Domatesli yeşil salata ve yoğurtla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta