

# Atina Fırın Moussaka

Toplam 140 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 73 dk

6 kişilik

Zor

~640 kcal

Açılış 10/10

Moussaka, kızartılmış patlıcan, kıyma, domates sosu ve beşamel katmanları ile hazırlanan klasik bir Yunan ana yemeğidir.

## Malzemeler

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

## Yapılışı

- Patlıcanları dilimleyip 200°C fırında 20 dakika kızartın.
- Kıyma ve soğan 8 dakika kavurun.
- Domates püresini ekleyip sosu 15 dakika çektirin.
- Tereyağı, un ve sütle beşamel hazırlayın.
- Patlıcan, kıyma ve beşamel katmanları peynir serpin.
- 190°C fırında 30 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Katmanları fırına vermeden önce kıyma sosunu çektirin.

### SERVIS ÖNERİSİ

10 dakika dinlendirip çoban salata ile dilimleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt