

# Artina Musakka

Toplam 185 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 95 dk 8 kişilik Zor ~540 kcal Açılış 17/10

Yunan musakkası patates, tarçın kuzu kıyması ve beşamel kat kat fırınlanarak lezzetli ve doyurucu bir ana yemektir.

## Malzemeler

- 3 adet Patates
- 3 adet Patates
- 700 gr Kuzu kıyması
- 1 adet Soğan
- 2 su bardağı Domates püresi
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 50 gr Tereyağı
- 50 gr Un
- 500 ml Süt
- 1 adet Yumurta
- 60 gr Parmesan

## Yapılış

- Patates ve patatesi 0.5 cm dilimleyin.
- Patatesleri yağda veya fırında 15 dakika yumuşatın.
- Kıymayı soğanla 8 dakika kavurun.
- Domates püresi ve tarçın ekleyip sosu 20 dakika pişirin.
- Tereyağı un ve sütle beşamel 8 dakika pişirin.
- Beşamel ocaktan alıp yumurta ve peyniri çirparekleyin.
- Katları dizip 180°C fırında 45 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Musakkeyi dilimlemeden 15 dakika dinlendirmek katlarındaki yağlı masunları temizler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında taze salata ve yoğurtlu meze ekleyin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten