

Moussaka

Toplam 130 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 60 dk 6 kişilik Zor ~480 kcal Açılış 9/10

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

Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 500 gr Dana k1yma
- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 3 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Süt
- 1 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Muskat
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Patlıcanları dilimleyin, tuzlayıp 20 dakika bekletin ve kurulayın.
2. Patlıcanları 200°C fırında 15 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. K1ymayı soğanla 8 dakika kavurun, domates ve baharatı ekleyip sosu koyulaştırın.
4. Beşamel sosu hazırlayın ve 5 dakika karıştırarak pişirin, topaklanmasını.
5. Patlıcan k1ymasını ve beşameli fırında katmanlayın.
6. Moussakayı 180°C fırında 30 dakika pişirin, üstü kızarana kadar.
7. Dilimlemeden önce 12 dakika dinlendirin, katmanlar tabakta kaymasın.

PÜF NOKTASI

Fırında 15 dakikamoussakayı 15 dakika bekletin; katlar dağılmadıkçesilir.

SERVİS ÖNERİSİ

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

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

