

# Pastitsio

Toplam 125 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 71 dk 8 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 17/10

Yunan usulü fırın makarna; kıyma, tarçın sos ve beşamel katmanlarla kesilir.

## 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
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Makarnayı tuzlu suda 8 dakika haşlayın süzüp az yağla karıştırın.
2. Kıymayı yağla 8 dakika kavurun, domates ve tarçınla 12 dakika pişirin.
3. Beşamel için tereyağı ve unu 2 dakika kavurun.
4. Sütü azar azar ekleyip 6 dakika pişirin, topaklanmasını önlemek için sürekli çırpın.
5. Makarna, kıyma sos ve beşameli fırına 1 katmanlayın.
6. Pastitsioyu 180°C fırında 35 dakika pişirin.
7. Dilimlemeden önce 15 dakika dinlendirin, katmanlar temiz kesilsin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVİS ÖNERİSİ

Domatesli salatayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta