

Selânik Fırın Musakka

Toplam 153 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 80 dk

8 kişilik

Zor

~540 kcal

Açılış 17/10

Selânik 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
- 1 adet Soğan

Yapılışı

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

PÜF NOKTASI

Musakka fırından sonra 10 dakika dinlendirmek katlarındaki yağın madar kesilmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Domatesli yeşil salata ve yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta