



# Musakka

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	1 Saat
Piştirme süresi	1 Saat
Porsiyon	4
Cihaz	Combair SE 2015 itibarıyla

## Kıymalı sosu

- 2 Çor. k. Zeytinyağı
- 500 g Kuzu veya siğir kıyması
- 2 Soğan
- 2 Diş sarımsak
- 3 Çor. k. Domates püresi
- 200 ml Beyaz şarap
- 400 g Pelati, doğranmış
- ½ Çay k. Kimyon
- 1 Çay k. Kekik yaprakları, taze
- ½ Tarçın çubuğu
- 1 Defne yaprağı
- 1 Çor. k. Biber, öğütülmüş
- 1 Tutam Arnavut biberi
- Tuz
- Karabiber
- ¼ Limon, Kabuk
- 2 Çor. k. Oregano yaprakları, taze

Soğanı ve diş sarımsağı soyun ve ince ince doğrayın. Kıymayı sıcak yağda kızartın. Soğan, diş sarımsağı ve domates püresini ekleyin ve kendi buharında pişirin. Beyaz şarap ekleyin ve kaynayana kadar pişirin. Pelati ve tüm malzemeleri Arnavut biberiyle karıştırın ve yaklaşık 10 dakika hafif ateşte pişirin. Son olarak tarçın çubuğu ve defne yaprağını alın ve tuz ile karabiber ekleyin. Oregano ve limon kabuklarını ekleyip karıştırın.

## Beşamel sos

- 50 g Tereyağı
- 50 g Un





400 ml Süt  
200 g Taze krema  
2 Yumurta  
Muskat, öğütülmüş  
Karabiber, öğütülmüş  
Tuz

Sosu için tereyağını eritin, un ekleyin ve kısaca sote edin. Süt ve taze krema ekleyin ve sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan indirin, yumurtaları ekleyip karıştırın. Muskat, tuz ve karabiber ekleyin.

## Sebze

Zeytinyağı  
2 Patlıcan  
450 g Patates, mumlu  
Tuz

Patlıcanları yıkayın ve 7 mm kalınlığında dilimler halinde kesin. Patatesleri yıkayın, kabuklarını soyun ve 3 mm kalınlığında dilimler halinde kesin.

Patlıcan ve patates dilimlerini tuzlayın, üstlerine yağ sürün, üzerine pişirme kağıdı serilmiş iki ayrı fırın tepsisi içinde ısıtılmamış fırına verin. Fırınlayın.

**Sıcak hava nemli esnasında 180 15 Dak. °C**

### Hazırlayın

150 g Parmesan, rendelenmiş

Musakkanın üzerini kaplamak için patlıcanları, patatesleri, kıymalı sosu ve parmesan peynirini güveç kabına katlar halinde ekleyin. Üzerine beşamel sosunu dökerek dağıtın. Kabı ısıtılmamış fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Pişirin.

**Sıcak hava nemli esnasında 180 1 Saat °C**

## İpuçları

Patlıcan yerine dolmalık kabak da kullanabilirsiniz.

## Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm  
Izgara teli

