

Etli Patlıcan Musakka

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 3 adet patlıcan (soyulmuş ve dilimlenmiş)
- 300 gr kıyma
- 1 adet soğan (doğranmış)
- 2 diş sarımsak (doğranmış)
- 2 adet domates (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ (kıymalı harç için)
- 1/2 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 tatlı kaşığı karabiber
- 1/2 tatlı kaşığı kekik
- 1/2 çay kaşığı pul biber
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

- Patlıcanları kızartmak için ayrıca sıvı yağ

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Patlıcan musakka için dilimleri tuzlu suda 10 dakika bekletip iyice kurulayın. Harca ayrılan 2 yemek kaşığı yağ ile patlıcanı kızartmak için gereken yağı ayrı tutun; patlıcan üzerindeki su yağ sıçramasına yol açar.

Süre Notu: 40 dakikalık etiket fırın aşamasına yakındır; patlıcan kızartma, harcı ocakta pişirme ve 5 dakika dinlendirme de gerekir. Mevcut 1 saat kesin toplam süre değildir.

Servis Önerisi:

Musakkayı fırından çıkardıktan sonra 5 dakika dinlendirin. Katmanları dağıtmamak için geniş bir servis kaşığıyla alın.

Yapılışı:

1. Patlıcanları Hazırlama:

- Patlıcanları dilimleyin ve tuzlu suda bekletin. 10 dakika bekledikten sonra fazla suyunu sıkarak kurulayın.
- Patlıcan dilimlerini kızartmaya ayırdığınız yağda her iki tarafını da kızartın ve bir kenara alın.

2. Kıymalı Harcı Hazırlama:

- Harcın 2 yemek kaşığı sıvı yağını bir tavada ısıtın, doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
- Kıymayı ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kavurun.
- Rendelenmiş domatesleri ve salçayı ekleyin, karıştırarak pişirmeye devam edin.
- Tuz, karabiber, kekik ve pul biberi ekleyin. Son olarak suyu ekleyin ve karıştırarak 5 dakika pişirin.

3. Katmanları Oluşturma:

- Fırın kabına bir kat kızarmış patlıcan dizin.
- Üzerine kıymalı harcı yayın ve tekrar patlıcan dizin. Sonra kalan kıymalı harcı ve son olarak patlıcanları ekleyin.
- Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

4. Fırında Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında 30-40 dakika pişirin, üzeri kızarana kadar pişirin.

5. Servis:

- Fırından çıkan musakkayı 5 dakika dinlendirin ve sıcak olarak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kıyma harcı sulu çorba kıvamında kalmamalı; patlıcanlar yumuşamalıdır. Kaşarın erken kızarması halinde yüzeyi koruyarak iç kısmın pişmesini sürdürün.

Kiraz'ın Mutfağı