

Pastitsio - Yunan Usulü Fırın Makarnası

Süre: 1 Saat 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 50 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 55 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 1 paket kalın boru makarna (400 g)
- 500 g dana kıyma
- 1 kuru soğan, ince doğranmış
- 1 kutu doğranmış domates (400 g)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 2 yemek kaşığı salça
- Beşamel için 3 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı un
- 3 su bardağı süt
- 1 yumurta sarısı
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar veya parmesan
- Tuz, karabiber ve rendelenmiş muskat

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, süt ürünleri ve yumurta içerir.

Ön Hazırlık:

Fırını 190°C alt-üst ayarda ısıtın. Makarnayı diri kalacak şekilde haşlayıp süzün; beşamel için sütü oda sıcaklığına yaklaştırın. Fırına girebilen derin bir kap hazırlayın.

Yapılışı:

1. Et sosunu pişirin:

- Zeytinyağında soğanı yumuşatın, kıymayı ekleyip topakları açarak rengi dönene kadar kavurun.
- Domates, salça, tarçın, kekik, tuz ve karabiberi ekleyip orta ateşte 15-18 dakika, sos koyulaşana kadar pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Beşameli hazırlayın:

- Tereyağını tencerede eritip unu ekleyin; kokusu çıkana kadar 1 dakika karıştırın.
- Sütü azar azar ekleyip çırpın. Koyu muhallebi kıvamına gelince ocaktan alıp muskat, yumurta sarısı ve peynirin yarısını ekleyin.

3. Katları oluşturun:

- Makarna ve et sosunu ayrı kaplarda karıştırın. Fırın kabına makarnanın yarısını, ardından et sosunu ve kalan makarnayı kat kat yayın.
- Beşameli en üste eşitçe gezdirip kalan peyniri serpin.

4. Fırınlayıp dinlendirin:

- 40-45 dakika, üstü kabarıp altın rengi olana kadar pişirin. Üstü erken kızarırsa folyoyu gevşekçe kapatın.
- Fırından alınca dilimlemeden önce 10-15 dakika bekletin; bu bekleme toplam hazırlık süresine dahildir.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Beşamel üstü kızarmış, orta katlar sıcak ve sos makarnanın arasında kalmış olmalıdır; kesince katlar dağılmamalıdır.

>> **İpucu:** Beşamelde sütü azar azar ekleyip her eklemede çırpmak pürüzsüz sos sağlar.

Saklama:

Dilimleri soğutup kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Fırında üzerini kapatarak ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı