PETITE GOURMETS

TÜRK

Kat Kat Musakka

Kızarmış patates, patlıcan, baharatlı kıyma ve yoğurt sosu ile geleneksel Türk katmanlı musakka. 35 dakikada hazır!

10 min	25 min	35 min	8	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 4 patlıcan
- 3 patates
- 2 soğan
- 0.8 libre kıyma
- 2 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 0.5 yemek kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 bardak süzme yoğurt
- 2 yumurta
- 1 bardak un
- 1 bardak galeta tozu
- 0 sıvı yağ

Yapılışı

1. **Sebzeleri hazırlayın**

   4 patlıcanı ve 3 patatesı 1/2 inç kalınlığında dilimler halinde kesin. Patlıcan dilimlerini cömertçe tuzlayın ve acılığı gidermek için 30 dakika süzgeçte süzülmeye bırakın, sonra kâğıt havlularla tamamen kurulayın.

2. **Patatesleri kızartın**

   Büyük kalın tabanlı bir tavada yağı 350°F (175°C)'ye ısıtın. Patates dilimlerini gruplar halinde her taraf için 3-4 dakika altın sarısı ve çatalla delinebilir olana kadar kızartın. Kâğıt havlulara alın.

3. **Patlıcanı galeta unuyla kaplayın ve kızartın**

   Un, 2 çırpılmış yumurta ve galeta unu ile üç sığ tabak kurun. Her patlıcan dilimini una bulayın, çırpılmış yumurtaya batırın, sonra galeta unu ile iyice kaplayın.

4. Galeta unlu patlıcan dilimlerini aynı yağda 350°F (175°C)'de her taraf için 2-3 dakika altın sarısı ve çıtır olana kadar kızartın. Kâğıt havlularda süzün ve bir kenara koyun.

5. **Et karışımını pişirin**

   Büyük bir tavada 1 yemek kaşığı zeytinyağını orta-yüksek ateşte ısıtın. Küp doğranmış soğanları ekleyin ve yumuşayıp saydam olana kadar 5 dakika pişirin.

6. 0.8 lb kıyma ekleyin ve kahverengileşene ve pembe kısım kalmayana kadar tahta kaşıkla parçalayarak 6-8 dakika pişirin. 2 diş dövülmüş sarımsak, 1/2 yemek kaşığı salça, 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiber ekleyin.

7. Baharatlar kokulu olana ve salça iyice karışana kadar karışımı 2 dakika karıştırın. 1 su bardağı su ekleyin ve hafif koyulaşana kadar 5 dakika kaynatın. Ateşten alın.

8. **Make yogurt sauce**
Bir kasede 1 su bardağı süzme yoğurt, 1 su bardağı süt ve bir tutam tuzu pürüzsüz ve iyice karışana kadar çırpın.

9. **Yemeği birleştirin**
Kızarmış patates dilimlerini servis tabakları üzerine yerleştirin. Her porsiyonun üzerine 2-3 kızarmış patlıcan dilimi koyun, sonra yoğurt sosunu patlıcanın üzerine cömertçe kaşıklayın.

10. Sıcak et karışımını yoğurt sosunun üzerine kaşıklayın ve kızarmış sebzeler hala sıcak ve çıtır iken hemen servis edin.

Besin Değerleri

385	22g	28g	22g	6g	8g	520mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Patlıcan dilimlerini tuzlayın ve fazla nemi ve acılığı gidermek için 30 dakika süzülmeye bırakın, sonra en çıtır kaplama için tamamen kurulayın.

Patatesleri küçük gruplar halinde kızartın, yağ sıcaklığını koruyun ve eşit kahverengileşme sağlayın - tavayı aşırı doldurmanız nemli, eşitsiz pişmiş patateslere yol açar.

Üç istasyonlu galeta unu kurulumu kullanın: bir tabakta un, diğerinde çırpılmış yumurta ve üçüncüsünde galeta unu - kaplama işlemini düzenli ve dağınıklıksız tutmak için.

Yoğurdu ince gözenekli bir süzgeçten geçirin veya fazla serumu almak için kâğıt havlu kullanın - yemeği sulu hale getirmeyecek daha kalın, daha kararlı bir sos için.

Katmanlamadan önce her kızarmış bileşenin kâğıt havlular üzerinde soğumasına izin verin - buharın çıtır kaplamaları nemli hale getirmesini önlemek için.

Her katmanın baharatını ayrı ayrı tadın ve ayarlayın - yoğurt sosu, et karışımı ve sebzeler en iyi son sonuç için ayrı ayrı düzgün baharatlanmalı.

Katmanların oturmasına ve lezzetlerin güzelce kaynaşmasına izin vermek için servisten önce birleştirilmiş muskayı 15-20 dakika dinlendirin.