



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Мусакка Огретен с Баклажанами

Patlican Musakka Ogreten



1 кг.баклажан  
2 луковицы  
250 гр.мясн.фарша  
5 стол.ложек раст.масла  
2 помидора  
1 стол.ложка томат.пасты  
2 зелёных перца  
1 чайн.ложка соли  
2 стакана воды

- # Баклажаны очистить от кожицы(полосками),положить на 30минут в солёную воду.
- # В кастрюлю положить мелко порезанный лук и обжарить на раст.масле до золотистого цвета.
- # Через каждые 5минут, поочерёдно добавлять- фарш,мелко порезанные перцы,томат.пасту,порезанные помидоры.
- # После,добавить 1,5стакана горячей воды и готовить на среднем огне 15минут.
- # Баклажаны достать из солёной воды,порезать и выложить на противень.
- # Сверху положить сначала приготовленную мясную начинку,потом соус-Бешамель.
- # Запекать в духовке до золотой корочки,при температуре 180.

Соус-Бешамель: обжарить 2 стол.ложки муки с 1 стол.ложкой маргарина. Понемногу добавить 1стакан молока,помешивать,когда получится кашлица,посолить и полить на баклажаны с мясом.