

Dilim Musakka

MALZEMELER

4 porsiyon

- 1 tatlı kaşığı** tereyağı
- 1** su bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- 0,5** adet soğan
- 0,5** adet çarliston biber
- 150 gr** dana kuşbaşı eti
- 1 tatlı kaşığı** tuz
- 1 tatlı kaşığı** değirmen karabiber
- 2** adet bostan patlıcan
- 2** adet domates rendesi
- 2** diş sarımsak rendesi
- 2 yemek kaşığı** karışık salça
- 1 fincan** bardağı kaşar rende

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Patlıcanları alacalı soyun.

Adım 2

Patlıcanları 1 parmak olacak şekilde halka dilimleyin, tuz ve karabiber ile harmanlayın.

Adım 3

Çok geniş olmayan bir tavaya bir parmağı geçmeyecek şekilde zeytinyağı koyup ısıtın ve patlıcanları bu yağ ile kızartın, arada çevirerek az yağ ile patlıcanların eşit kızarmasını sağlayıp kenara alın.

Adım 4

Tereyağını ve zeytinyağını ısıtıp, 1 kaşık salça, sarımsak, soğan ve biberi soteleyin, sebzeler yumuşamaya başlayınca etleri de ilave edin ve yüksek ateşte renk alana kadar kavurun. Tuz-karabiber ve Kikkoman Soya Sos ile lezzetlendirin ve ocağın altını kapatın.

Adım 5

Rende domates, birkaç damla Kikkoman Soya Sos, salça ve sarımsağı bir tel veya çatal ile iyice çırparak sos haline getirin.

Adım 6

Kızarmış patlıcanların üzerine domates sos, et harcı ve kaşar peynirini ilave edin ve 180 dereceye ısıtılmış fırında 10 dakika peynirler eriyip hafif

kızarana kadar pişirin.

Adım 7

Dilerseniz artan domates sosu hafif ısıtıp patlıcanların üzerine gezdirerek servis edin.