



# Μουσακάς με γιαούρτι

**Μερίδες:** 8

**Χρόνος προετοιμασίας:** 40 λεπτά

**Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα

## Υλικά για τον κιμά

- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 500 γρ. κιμά μοσχαρίσιο
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κ.γ. τοματοπελτέ
- 250 τριμμένες ντομάτες
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 κ.γ. ζάχαρη
- 1 ξυλάκι κανέλα
- 3 κόκκους μπαχάρι

## Υλικά για το μουσακά

- 1-2 μελιτζάνες (αναλόγως το μέγεθός τους), κομμένες σε φέτες
- 3 πατάτες, ξεφλουδισμένες, κομμένες σε φέτες
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 30 γρ. τριμμένη φρυγανιά
- **600 γρ. στραγγιστό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ**
- 2 αυγά
- μοσχοκάρυδο
- **100 γρ. κεφαλοτύρι ΔΩΔΩΝΗ, τριμμένο**

## Εκτέλεση

1) Απλώνουμε τις μελιτζάνες και τις πατάτες σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Τις πασπαλίζουμε με αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τις ραντίζουμε με ελαιόλαδο. Τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200οC για περίπου 15 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.

2) Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Σοτάρουμε τον κιμά μέχρι να ροδίσει, για 5-6 λεπτά και αλατοπιπερώνουμε.

3) Προσθέτουμε το κρεμμύδι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 5-6 λεπτά ακόμα. Προσθέτουμε το σκόρδο, την κανέλα και το μπαχάρι και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Ρίχνουμε στην κατσαρόλα τον τοματοπελτέ και ανακατεύουμε.



4) Προσθέτουμε τις ντομάτες, τη ζάχαρη, ανακατεύουμε και χαμηλώνουμε τη φωτιά. Αφήνουμε να σιγοβράσει για 15-20 λεπτά, ανακατεύοντας κάθε τόσο κι όταν τα πολλά υγρά έχουν εξατμιστεί, αποσύρουμε και αφήνουμε στην άκρη.

5) Λαδώνουμε ταψί ή πυρίμαχο σκεύος και πασπαλίζουμε με τη μισή φρυγανιά. Από πάνω απλώνουμε μία στρώση πατάτες και από πάνω μελιτζάνες. Καλύπτουμε με τον κιμά.

5) Σε μπολ χτυπάμε το **στραγγιστό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ**, τα αυγά, αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο και απλώνουμε το μείγμα πάνω από την τελευταία στρώση κιμά.

8) Πασπαλίζουμε με το **κεφαλοτύρι ΔΩΔΩΝΗ** και την υπόλοιπη φρυγανιά και ψήνουμε το μουσακά σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC για 40-45 λεπτά.

9) Αφήνουμε να κρυώσει τουλάχιστον 20 λεπτά πριν σερβίρουμε.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**