BEZELYELİ BEŞAMEL SOSLU KAZ

4 adet yufka
50 gr margarin
½ su bardağı süt
½ su bardağı su
İç malzemesi;
500 gr. kuşbaşı kaz eti
1 kase bezelye
1 adet havuç
1 orta boy soğan
2 adet domates
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı margarin
Beşamel sos için:
1 yemek kaşığı sana margarin
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
Üzerine:
1 su bardağı kaşar peyniri

Yemeklik doğranmış soğanlar margarinde pembeleştirilir. Kaz etleri tencereye alınıp kavrulur. Etler suyunu bırakıp çekince küp doğranmış domatesler eklenir. Domatesler eriyince su ve tuz eklenip etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Havuç yıkanıp soyulduktan sonra küp şeklinde doğranır. Bezelye ile birlikte haşlanıp pişen etlere eklenip karıştırılır.
Yufkalar üst üste yerleştirilip, 4 eşit üçgene bölünür. Bir kasede margarin, süt ve su çırpılır. İlk üçgen yufka alınıp fırça yardımıyla su-süt-margarin karışımı sürülür. Diğer bir üçgen yufka 1. üçgenin üzerine yerleştirilir. Ona da sütlü karışımdan sürülür. Bu şekilde hazırlanan yufkalar bir kaseye yerleştirilir. İçine etli karışımdan doldurulur. Kenarlarında sarkan yufkalar aralarına sütlü karışımdan sürülerek üstüne kapatılarak, kase yağlı kağıt serilmiş tepsiye ters çevrilir. Bütün yufkalar bitene kadar bu işlem tekrarlanır.
Başka bir tencerede 1 yemek kaşığı margarin eritilir. 2 kaşık un eklenip, unun rengi dönünceye kadar kavrulur. 2 su bardağı süt eklenip hızlıca karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınıp hazırlanan bohça şeklindeki yufkaların üzerine 1-2 kaşık dökülür. Üzerine kaşar peyniri rendesi serpilip, önceden ısıtılmış fırında kaşar eriyip, kızarıncaya kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:108139 • adı:Bezelyeli Beşamel Soslu Kaz • gönderen:Göksen • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:51