



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ GÜVEÇ

www.vzug.com

140 g ekmek, küp şeklinde doğranmış
140 g jambon, küp şeklinde doğranmış
140 g mozzarella peyniri, küp şeklinde doğranmış
400 g domates, küp şeklinde doğranmış, gerekirse 400 gramlık 1 kutu Pelati
140 g pastırma, küpler halinde doğranmış, kızartılmış
200 g domates, dilimlenmiş
Oregano
Sarımsak tozu
Fesleğen, taze
Parmesanlı beşamel sos:
30 g tereyağı
35 g un
1,75 dl süt
0,5 dl tavuk suyu
2,25 dl krema
Tuz
Karabiber
Muskat
50 g parmesan, rendelenmiş

Ekmek, jambon, mozzarella, domates ve kızarmış pastırmayı porselen kalıba eşit şekilde dağıtın ve baharatlı domates dilimleriyle kapatın.

Parmesan beşamel sosu için tereyağını eritin, un ekleyin ve sote edin. Karıştırarak süt, et suyu ve krema ekleyin ve sos kalınlaşana kadar kaynamaya bırakın, baharatlayın.

Tavayı pişirme yüzeyinden alın, parmesanı altına yedirin.

Parmesan beşamel sosunu malzemelerin üzerine dökün ve rendelenmiş parmesanı üzerine serpin.

4 Kalıbı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Fırınlayın.

