HAREM GÜVECİ

1 kg dana kuşbaşı et
1 adet soğan
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı sıvıyağ (arpa şehriye için)
3 adet sivri biber
3 adet domates kabukları soyulmuş
1 su bardağı arpa şehriye
Yeteri miktarda tuz ve karabiber Sos için:
1.5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
Çeyrek limon
100 gram rendelenmiş kaşar

Tencereye eti ve soğanı ilave edip kısık ateşte et suyunu salıp, suyunu çekene kadar pişirin. Daha sonra sıvıyağı ilave edip, 10 dakika karıştırın, ardından domatesleri, biberleri, tuzu ve karabiberi de attıktan sonra yaklaşık 70 dakika ağır ağır kaynamaya bırakın. Diğer bir tencereye yağı ilave edip kızınca arpa şehriyeyi kavurmaya başlayın. Pembeleşince çok az tuz ve karabiber ilave ettikten sonra, 2 su bardağı kaynar su dökün, suyunu çekene kadar kaynamaya bırakın, suyunu çektikten sonra demlendirin. Hazırlamış olduğunuz eti ve arpa şehriyeyi güzelce harmanladıktan sonra ufak sütlaç güveçlerine boşaltın, beşamel sosunu üzerine yaydıktan sonra rendelenmiş kaşarı da üzerine serpiştirip fırına atın. Üzeri kızanncaya kadar pişirin.
SOSUN HAZIRLANIŞI: Tencereye yağı alın, yağ kızdıktan sonra unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra sütü boşaltıp boza kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Yumurtanın sarısını ayırın, limonu katarak karıştırın. Tencereye hazırladığınız yumurtayı ilave edip, bir cimcik de tuz atın. 10 dakika kaynadıktan sonra beşamel sos kullanıma hazırdır.



Fotoğraf "bıdık bey" tarafından gönderildi. 04.09.2020

© lezzetler.com tarif no:86224 • adı:Harem Güveci • gönderen:sayın b. • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:22