



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI HARDALLI KUZU

2 adet portakal
1 yemek kaşığı hardal
500 gr. Kemikli kuzu eti
1 tatlı kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu
2 lt. su
2 su bardağı erişte
1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon
1 paket Bizim Mutfak Beşamel Sos
2,5 su bardağı İçim Süt
50 gr. rendelenmiş İçim Kaşar

Kuzu etleri suyun içerisinde konularak, lezzet tuzu ilave edilir ve güzelce haşlanıncaya dek pişirilir.

Portakallar soyularak yuvarlak şekilde kesilir.

Haşlanan kuzu etlerinin üzerine hardal sürülür.

Bir tepsiye portakallar dizilip, üzerine kuzu etleri konulur. Üzerine bir miktar margarin sürülüp, 150 oC'lik fırında 10 dakika pişirilir.

Erişte haşlandıktan sonra ince kıyılmış fesleğen ve margarin ile beraber tavada sotelenir.

Süt ile beşamel sos harcı karıştırılarak koyulaşınca dek pişirilir.

Hazırlanan erişte tepsinin altına, üzerine kuzu etleri ve en son beşamel sos gezdirilip, kaşarla kaplanır.

5 dakika 180 oC'lik fırında gratine edilip, servis edilir.