SEBZELİ BEŞAMEL SOSLU KUZU

700 gram kemikli kuzu eti
1 adet orta boy soğan
3 diş dövülmüş sarmısak
4 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı margarin
4 su bardağı sıcak su
1?er tatlı kaşığı silme yenibahar,Tuz, karabiber,tarçın ve pulbiber
Sebzeli beşamel sos için:
1 adet küçük boy soğan
4 çorba kaşığı ince kıyılmış pazı sapı
1 adet küçük boy havuç
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
yeterince tuz, karabiber
2 su bardağı süt
Süslemek için: 6-7 adet kiraz domates

Margarini bir tencereye alıp eritin ve eti 5 dakika çevirerek pişirin. Üzerine yemeklik doğranmış soğanları ekleyip 5 dakika kavurun. Daha sonra baharatları, dövülmüş sarmısak ve sirkeyi ilave edip bir-iki kez çevirin. Suyunu ekledikten sonra tencerenin kapağı kapalı olarak orta ateşte 2 saat pişmeye bırakın. Diğer taraftan sebzeli beşamel sosu hazırlamak için; sebzeleri ince kıyıp sıvıyağda kavurun. Üzerine 1 çay bardağı süt ekleyip 5 dakika pişirin. Ayrı bir yerde 2 çorba kaşığı margarini eritip 2 çorba kaşığı unu rengi dönene kadar kavurun. Kalan sütü azar azar üzerine ilave edin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kavurduğunuz sebzeleri, tuz ve karabiberi üzerine ekleyip bir iki çevirdikten sonra ocaktan alın. Et pişince kemiklerini ayırın. Beşamel sosu servis tabağına alıp üzerine etleri yerleştirin. Kiraz domateslerle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92732 • adı:Sebzeli Beşamel Soslu Kuzu • gönderen:fatin • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:49