ABANT KEBABI

400 gr.kıyma
Sıvıyağ
1 soğan
Pulbiber
Kimyon
Tuz
Karabiber
İç harcı için:
2 soğan
4 diş sarımsak
1 kırmızı biber
1 tutam ıspanak
1 kase mantar
Sıvıyağ
Tuz
Karabiber
Beşamel sosu için:
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ
Üzeri için:
Kaşar peyniri

Karıştırma kabına kıymayı, soğanı, tuz, karabiber, kimyon ve alabildiği kadar galeta unu ile köftenizi yoğurun. Hazırladığınız köfteyi 6 bezeye ayırın. Bu bezeleri çok derin olmayan çanaklar haline getirin. Yağlanmış fırın tepsisine dizerek 200 derecede pişirin. Diğer tarafta iç harcı ve beşamel sosu hazırlayın. İç harcı için soğan, sarımsak ve kırmızı biberi sıvıyağda kavurun. Soğanların rengi dönünce üzerine doğranmış ıspanağı ekleyin. Bu karışımı yarı kıvamda pişirin. Beşamel sos için ise unu sıvıyağda kavurun. Üzerine süt, tuz ve karabiber ekleyerek çırparak pişirin. Yarı kıvamda pişen köftelerin içine iç harcı doldurun. Kenarlarına mantarı dizerek ortasına beşamel sosu kaşık ile dökün. Kaşar peyniri rendesini üzerine serptikten sonra tekrar 180 derecede pişmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:133900 • adı:Abant Kebabı • gönderen:acı reçete • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:57