



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAŞEMEL SOSLU BAHÇIVAN KEBABI

500 gr dana kuşbaşı
2 adet patates
1 adet havuç
2 adet biber
2 adet domates
2 adet soğan
1 kaşık salça
2 kaşık margarin
2 su bardağı süt
1 kaşık un
1 kase kaşar

Kuşbaşıları kavurun, diğ er malzemeleri de doğrayarak içine atın ve azar azar su ilave ederek kısık ateşte pişirin. margarin ve unu kavurun içine süt ilave ederek başemel sosunuzu hazırlayın. piş en yemeği fırın kabına d k n üzerine başemel sosunuzu d k n 180 derecede 30 dk kadar pişirin üzerine kaşar ilave edip kızarana kadar tekrar pişirin.