



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAZLAMA KEBABI (ANKARA)

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

Kişi sayısı kadar bazlama
1/2 kg. kuşbaşı koyun eti
2 adet kuru soğan
2-3 adet sivri biber
2-3 adet domates
1-2 diş sarımsak
2-3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kekik
Kırmızı biber
Beşamel sos için:
50 gr. margarin
2 çorba kaşığı un
1/2 litre süt
2 adet yumurta
2 kibrit kutusu büyüklüğünde kaşar peyniri
Tuz

Etler, bir tencerede sıvı yağ ile sotelenir. Suyu çekilince yemeklik olarak doğranmış soğanlar ile ince halka şeklinde doğranmış biber ilave edilerek birlikte kavrulur. Kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domatesler ile ince doğranmış sarımsaklar ilave edilip tuz, kara biber, kekik, kırmızı biber konulur. Etler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirilir. Bazlamaların kenarlarından, bir parmak kalacak şekilde, altını kesmeden, sadece üstünden bir kapak çıkartılır. Çıkartılan parça ters çevrilip içine yerleştirilir. Üzerine, kavrulan etli karışım paylaşılır.

Beşamel sosun hazırlanışı: 50 gr. margarin, 2 çorba kaşığı un ile kavrulur. Rengi hafif pembeleşince yarım kilo süt, hızlı hızlı karıştırılarak ilave edilir ve muhallebi kıvamında pişirilir. Ocağın altı kapatılır. Sos ılıyınca içine 2 yumurta, tuz, kara biber ve rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilip karıştırılır.

Hazırlanan beşamel sosu, bazlamaların üzerine paylaşılıp etlerin üstü iyice kapatılır, 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:88833 • adı:BAZLAMA KEBABI (Ankara) • gönderen:siyami • indirme tarihi:06.04.2025 - 18:45