



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMAL SALÇALI KEBAP

750 gr. kuşbaşı et (büyük parçalar halinde)
2 adet soğan
3 kaşık yağ
1 kaşık un
1 su bardağı süt

Tencereye yağı koyup salata soğanı gibi doğranmış soğanı, kemikleri çıkarılmış bir parça halindeki eti koyup soğanlar sararınca, ette bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz. Etler suyunu çekince 2 bardak sıcak su, tuz koyup orta hararetli ateşte etler yumuşayınca ve suyunu iyice çekinceye kadar pişiriniz. Etler pişince etleri ateşe dayanıklı servis tabağına soğanıyla koyup muntazam yayınız. Diğer tarafta 1 kaşık yağ ve 1 kaşık undan beşamal salçası hazırlayınız. Salçayı etlerin üzerine tamamen kapatınca kadar yayınız. Üzerine biraz kaşar peyniri rendeleyip fırında kızartınız. Fırından çıkardığınız gibi sıcak servis yapınız