



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ ACI SOSLU ET

500 gr kuşbaşı et
2 yemek kaşığı acı sos
2-3 adet defne yaprağı
Bir miktar karabiber
1,5 su bardağı süt
50 gr. margarin
2 yemek kaşığı un
100 gr. kaşar peyniri

Et, baharatlar ve acı sos ile 20 dakika düdüklüde haşlanır. Un yağ ile kavrulur. Süt yavaş yavaş karışıma eklenir. Kıvam alıncaya kadar karıştırılarak pişirilir. İçine rendelenen kaşar peynirin yarısı konulur. Borcama boşaltılan etin üzeri beşamel sos ile kapatılır. Önceden 175 dereceye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir. Üzerine kaşar peynirler serpilip tekrar fırına verilir. Peynirler kızarıncaya servis yapılabilir.

