



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ SİGARA BÖREĞİ

MALZEME

1 kg. kuşbaşı kuzu eti
4 adet orta boy kuru soğan
150 gram margarin
1/2 su bardağı kaşar peyniri rendesi
Yeterince tuz
karabiber
Beşamel sos için:
2 kahve fincanı un
2 su bardağı süt
1/2 paket margarin
Yeterince tuz

YAPILIŞI

Kuru soğanları, yarım ay şeklinde piyazlık kesip margarin yağında kavurmaya başlayalım. Soğanlar pembeleşince, kuşbaşı kesilmiş kuzu etlerini ilave edelim.

Etler suyunu salıp da çekinceye kadar tencerenin ağzı kapalı olarak pişirmeye devam edelim. Daha sonra azar azar sıcak su ilave ederek etleri bir güzel pişirelim. Yeterince baharatını ilave edip ocaktan indirelim. Etleri bir tepsiye koyup yayalım.

Unu, margarin yağında kavurup süt ilavesi ile beşamel sos hazırlayalım. Ocaktan indirip yeterince tuzunu ilave edelim.

Hazırladığımız bu sosu, tepsideki etlerin üzerine yayalım. En üstede kaşar peyniri rendesi serpip üstü kızarıncaya kadar fırında pişirelim.

Domates dilimleri ile süsleyerek sıcak sıcak servis yapalım.