



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ GÜVEÇ

Malzeme:

1 kg. kuşbaşı kuzu eti
2 su bardağı taze veya konserve bezelye içi
3 orta boy soğan
3 orta boy patates
2 adet havuç
4 adet sivri biber
3 adet domates
1 litre süt
1 su bardağı un
2 yumurta
250 gr. rendelenmiş taze kaşar
5 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Soğanları küp şeklinde doğrayıp 2 kaşık tereyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine kuşbaşı kuzu etini katıp suyunu çekene kadar kavurun. 1 su bardağı sıcak su ilâve edip kısık ateşte etleri pişirin. Pişen etleri eşit olarak 7 küçük güvece bölüştürün. Küçük doğranmış havuç ve patatesleri haşlayın. İç bezelye taze ise onu da haşlayın. Konserve ise haşlamayın. Suyu süzülmüş havuç, patates ve bezelyeleri tuz ve karabiberle harmanlayın. Etlerin üzerine eşit biçimde bölüştürün. Domateslerin kabuklarını doğrayıp, halka biçiminde dilimleyin. Güveçlerin üzerine yayın. 3 kaşık tereyağını eritip unu kokusu gidene kadar kısık ateşte kavurun. Sütünü yavaş yavaş ilâve edip, karıştırmaya devam edin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp, çırpılmış iki yumurtayı ilâve edin. İyice karıştırın. Sütü karışımı güveçlere eşit olarak bölüştürün. Rendelenmiş taze kaşarı güveçlerin üzerine serpin. Orta derecede ısıttığınız fırına güveçleri yerleştirin. Kaşar peyniri kızarınca güveçleri fırından çıkarın.