



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BEŞAMEL SOSLU ETLİ PATATES

Sibel Kızılateş

500 gram kuşbaşı et

3-4 adet patates

2-3 adet domates

2 tane sivri biber

1 adet sarımsak

Tuz

1 kaşık salça

Beşamel sosu için:

½ bardak süt

1 kaşık teryağı

1 kaşık un

½ su bardağı kaşar

Önce kuşbaşı etleri düdüklü tencerede haşlayınız, sonra su koyup haşlıyoruz. Patatesleri küp küp doğrayıp kızgın yağda biraz kızartıyoruz, onları geniş bir borcama alıyoruz. Üzerine domatesleri küp küp doğrayıp biberleri de ekleyip borcama diziyoruz. Etleri de üzerine dizip salçalı sosu üzerine döküyoruz ve tuz ilave ediyoruz. Beşamel sosunda yapıp üzerine döküp fırına veriyoruz, fırını 15 dakikadan önce ısıtıyoruz. 180 derecede 35-40 dakika pişiyor, sonra fırından alıp üzerine rendelediğimiz kaşarı serpip, 5 dakika fırında bekletip, kaşarların erimesini bekliyoruz.

