



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA BEŞAMEL SOSLU GEYİK KÖFTESİ

350 gr geyik eti kıyması  
1 adet orta boy soğan  
3-4 dilim bayat ekmek içi  
1 adet yumurta  
3-4 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı salça  
Yarım su bardağı su  
1 tutam kimyon  
1 tutam kırmızı toz biber  
1 tutam karabiber  
Tuz  
Beşamel sos için:  
2 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı sana hamurışı  
2 yemek kaşığı un  
Tuz  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Soğanı soyup rendeleyin. Ekmekleri suyla ıslatıp suyunu sıkın. Maydanozları yıkayıp ince ince kıyın. Geniş bir kabın içinde yumurtayı, geyik eti kıymasını, ekmekleri, soğanı, tuz ve baharatları ekleyip iyice yoğurun. Köfteden küçük parçalar alıp elinizde yuvarlayın ve yağladığınız fırın tepsisine dizin. Salçayı suda eritip köftelerin üzerine dökün, ardından önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Ayrı bir tavada sana yağın eritin, içine un ilave edip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca içine azar azar süt ekleyip karıştırın. Tuzunu da ilave edip koyu bir kıvama gelene kadar pişirin. Beşamel sosu köftelerin üzerine dökün. Üstlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirip fırında kızarana kadar pişirin.

