



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜVEÇTE BEŞAMEL SOSLU GARNİTÜR

2 yemek kaşığı sana margarin
1 kutu garnitür
1 adet soğan
1 adet domates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz

Porsiyonluk güveçleri margarin ile yağlayın. Garnitürü bir kaptan doğranmış soğan, doğranmış domates, tuz, kekik ile harmanlayın. Sonra bu karışımı porsiyonluk güveçlere koyun.

Beşamel sos için : 1 çorba kaşığı un ile 2 yemek kaşığı sana margarini,unun rengi dönene kadar kavurun.

Ardından sütü ekleyin.Bir yandanda hiç durmadan karıştırın.Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Bu hazırlanan karışımı güveçlere koyulan garnitürün üstüne yayın.200 derecelik fırında 20 dakika pişirin.
