



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE NUAR

2 yemek kaşığı margarin
8 porsiyon büyüklüğünde bütün nuar
1 adet havuç
1 adet patates
1 adet soğan
1 adet domates
300 gr dilimli kaşar peyniri
1 yemek kaşığı un
Tuz

Bütün nuarı sıcak su ile 1 saatten biraz fazla pişirin. Pişmesine yakın patates, havuç, soğan ve domatesi koyup bir müddet daha pişirin. Kevgir yardımı ile içinden nuarı alıp dilimleyerek (8 parça) güveçlere paylaşırın dizin. Aralarına kaşar koyun. Et suyundan 2 su bardağı alın. Kalan et suyunun içindeki sebzeleri blendırdan geçirin. Etin üzerine yayın. Margarini kızdırın. İçine un koyup kavurun. Et suyu ile beşamel sos hazırlayın. Tuz ekleyin, güveçlere dökün. Fırına verip üzeri kızarana kadar pişirip servise sunun.

