



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAREM GÜVEÇİ

<https://www.fakir.com.tr>

250 gr. kuzu kuşbaşı
3 yemek kaşığı tereyağı
1 adet kırmızı biber
1 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
1 su bardağı arpa şehriye
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
Karabiber
Pul biber
Kekik
Tuz
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
Tuz
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Soğan ve biberleri küçük küpler halinde doğrayın.

Cuisinier'i açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Güveç" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar.

Cuisinier'in pişirme haznesine yağı ilave ederek ve kuzu etlerini renk değiştirene kadar çevirerek pişirin. Arpa şehriyeyi ilave ederek pembeleşinceye kadar kavurun ve ardından soğan, biber ve salçaları ekleyip kavurmaya devam edin.

Baharatlar ile tuzu ilave ederek üstüne suyunu ilave edin ve kapağı kapalı olarak bitiş sinyali gelene kadar pişirin. Pişirme işlemi bittikten sonra beşamel sosu hazırlamak için yemeği farklı bir kaba alın.

Beşamel sos için "Sote" programına gelin ve Cuisinier'in pişirme haznesine yağı ile unu ilave ederek kokusu çıkana kadar kavurun. Ardından topak olmamasına dikkat ederek tuz ile sütü ilave edin ve hızlıca çırpın.

Cuisinier'in pişirme haznesine yemeği koyun ve üzerine beşamel sosu ile kaşar peynirini ilave edin ve "Güveç" programında peynir eriyene kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:162997 • adi:Harem Güveci • gönderen:Doctor • indirme tarihi:03.04.2025 - 15:55