



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAREM GÜVECİ

Ali Güler

- 1 Kg. Dana Kuşbaşı Et
- 1 Adet Soğan
- 1.5 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 3 Adet Sivri Biber
- 3 Adet Domates
- 3 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çay Bardağı Arpa Şehriye Pilavı için Zeytinyağı
- 1 Su Bardağı Arpa Şehriye Pilavı için Arpa Şehriye
- 2 Su Bardağı Arpa Şehriye Pilavı için Kaynar Su
- 1 Çay Kaşığı Arpa Şehriye Pilavı için Tuz ve Karabiber
- 1.5 Su Bardağı Süt
- 2 Çorba Kaşığı Un
- 1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 1/4 Adet Limonun Suyu
- 1/2 Çay Kaşığı Tuz
- 1.5 Su Bardağı Kaşar Peyniri Rendesı

Bir tencereye dana kuşbaşı eti ve küp küp doğranmış soğanı koyalım. Kısık ateşte et suyunu salıp çekene kadar pişirelim. Daha sonra 1 buçuk çay bardağı zeytinyağını ilave edip 10 dakika karıştıralım. Ardından kabukları soyulup küçük küçük doğranmış domatesleri, ince kıyılmış biberleri, 3 çay kaşığı tuzu ve 2 çay kaşığı karabiberi atalım. 70 dakika ağır ağır pişmeye bırakalım. Diğer bir tencereye 1 çay bardağı zeytinyağını koyup ısıtalım. Arpa şehriyeyi yağa katıp kavuralım. Pembeleşince 1'er çay kaşığı tuz ve karabiberi ilave edip 2 su bardağı kaynar su dökelim. Suyunu çekene kadar kaynamaya bırakalım; demlendirelim. Öte yandan beşamel sosu hazırlamaya başlayalım. Yarım çay bardağı zeytinyağını tencereye koyalım. Yağ ısındıktan sonra unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavuralım. Sütü yavaş yavaş katıp boza kıvamına gelinceye kadar karıştıralım. Yumurtanın sarısını limon suyuyla çırpalım. Sütü karışımına ilave edelim. Tuzunu katalım. 10 dakika daha kaynatıp altını kapatalım. Hazırlamış olduğumuz eti ve arpa şehriyeyi güzelce harmanlayalım. Ardından ufak güveçlere boşaltalım. Üzerine beşamel sosu yayalım. En üstte de bolca rende kaşar koyup fırına atalım. Üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.