



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASANPAŞA KEBABI

Malzemesi

750 gr. dilimlenmiş kemiksiz süt danası

3 adet büyükçe soğan

2 kaşık yağ

2 bardak su

Tuz

Karabiber

BEŞAMEL SOS İÇİN

1,5 kaşık yağ

2 çorba kaşığı un

1,5 bardak süt

1 fiske Hint cevizi

Tuz

1 kahve fincanı rendelenmiş kaşar peyniri

Soğanları halka halka doğrayarak, tek kişilik dilimler halinde hazırlanmış etleri yağla birlikte tencereye koyun. 10 dakika kadar orta ısıda yumuşatın.

İki bardak kaynar su ekleyin, suyu çekinceye kadar pişirin.

Ateşe dayanıklı yayvan cam bir kaba, ya da küçük kenarlı bir tepsiye et dilimlerini yan yana dizerek, az miktarda karabiber serpin.

Hazırlanan Beşamel sosu, dizilen etlerin üzerine yayın ve kaşar peyniri rendeleyin. Fırında üstten kızartın (Gratine edin).

Beşamel sos:

Bir kapta, tereyağını orta ateşte eritip unu ilave edin. Çırpma teliyle bir-iki dakika sürekli karıştırarak ara vermeden kaynar sütü ve rendelenmiş kaşarı ekleyerek 5 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alıp içine tuz, karabiber ve derseniz Hint cevizi rendesi ilave edin. Bir tahta kaşıkla bir kaç kez karıştırarak baharatı yedin.