



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MACAR KEBABI

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 diş sarımsak
- 1 adet patlıcan
- 1 adet domates
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı patates
- 1 su bardağı bezelye
- 5 adet tane karabiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 100 gram kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 500 gram kuşbaşı dana eti
- 1 yemek kaşığı haşlanmış mısır
- Beşamel sosu için:
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı un
- 1,5 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam muskat cevizi rendesi

Kullanacağınız patlıcanları alacalı soyup küçük küçük doğrayın.
Patatesleri de patlıcanlarla aynı büyüklükte küçük küpler halinde doğrayın.
Doğranmış patlıcan ve patatesleri kızgın yağda pişirin ve fazla yağın süzdürün.
Sarımsak, bezelye ve haşlanmış mısırları kullanacağınız fırın tepsisinin içine ilave edin.
Üzerlerine patates ve patlıcanları da ekleyip tane karabiberleri sebzelerin üzerine serpiştirin.
Tepsiadaki bütün malzemeleri güzelce karıştırın.
Yarım çay kaşığı tuz ekleyin ve tepsinin üzerini alüminyum folyo ile kaplayın.
Önceden 175 derece ısıtılmış fırında 10 dakika boyunca pişirin.
Yemeğinizin pişerken kurumasını önlemek için fırını fansız programda çalıştırın.
Daha sonra folyoyu tepsinin üzerinden kaldırın.
Fırın tepsinizi sebzeler kızarana kadar yaklaşık 5 dakika daha güzelce pişirin.
Bu sırada bir tavayı ısıtmaya başlayın.
Önceden ısıtılmış tavada etleri zeytinyağıyla birlikte kavurun.
Etleri, suyunu salıp geri çekene kadar pişirin.
Bu işlemi düdüklü tencerede yaparsanız daha yumuşak etler elde edebilirsiniz.
Eğer etlerinizi tavada soteliyorsanız en son baharatlarını eklemeyi unutmayın.
Etlerinizi tavada 2-3 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.
Bu arada hızlıca beşamel sosunu hazırlamaya başlayın.
Tereyağını küçük bir sos tavasında eritin ve unu hafifçe kavurun.
Yaklaşık 1 dakika kadar kavurduğunuz una yavaşça süt ekleyip çırpın.
Tuz, karabiber ve muskat rendesini de ekleyerek sütlü karışımı baharatlandırın.
Sosunuzu güzelce çırparak pişirin.
Beşamel sos kıvam almaya başlayınca tavayı ocaktan alın.
Fırınladığınız sebzelerin üzerine kaşar peyniri yayın.
Daha sonra sebzelerin üzerine etleri ilave edin.
Hazırladığınız beşamel sosu güzelce çırpıktan sonra bütün yemeğin üzerini kaplayacak şekilde ince bir katman halinde yayın.
Kebabınız hazır sayılır, tepsideki malzemeler güzelce kızarana kadar fırınlayın.
Kebabınız hazır, hemen sıcak servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145025 • adı:Macar Kebabı • gönderen:pi • indirme tarihi:17.04.2024 - 07:32