



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR KEBABI

500 gram kuşbaşı et
2 adet kabak
2 adet patlıcan
1 adet patates
1 adet havuç
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
Karabiber
Toz kırmızı biber
Tuz
Beşamel sosu için:
4 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
3 su bardağı süt
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peyniri

Eti tencereye alın ve suyunu salıp tekrar çekene kadar kavurun.
Eğer pişmemişse üzerine sıcak su ilave edin.
Etler piştikten sonra karabiber, toz kırmızı biber ve tuzu ekleyin.
Patates, havuç, kabak ve patlıcanı soyup küp küp doğrayın.
Ardından tüm sebzeleri derin bir kaseye alıp zeytinyağı ile harmanlayın.
Fırın tepsisine etleri ve sebzeleri yerleştirin ve üzerini folyoyla, parlak yüzeyi dışa gelecek şekilde, örtün.
Önceden 200 derecede ısıtılmış fırına verip sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
Sebzeler pişince folyoyu çıkarın ve kızarana kadar pişirmeye devam edin.
Beşamel sosu için: tereyağı ve unu kavurun.
Daha sonra sütü yavaş yavaş ekleyip sürekli karıştırın.
En son baharatları koyup koyu bir kıvam alana kadar karıştırmaya devam edin.
Yemeğiniz pişince karıştırın ve beşamel sosunu üzerine gezdirin.
Rendelenmiş kaşar peynirini de en üste serpip tekrar fırına verin ve peynirler eriyip kızarana kadar pişirin.



