



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN BEĞENDİLİ KUZU TANDIR

Malzeme:

1 kg patlıcan

750 ml süt

150 gr Teremyağ

5 orba kaşığı Bizim Mutfak Un

3 kahve fincanı kaşar peyniri

Tuz

Kuzu Tandır için :

20 tane arpacık soğan

1 kg kemiksiz kuzu eti

1 orba kaşığı salça

1 orba kaşığı yoğurt

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı su

Tuz

Karabiber

kekik

Sütü kaynatın. Teremyağı tencerede eritip unu kavurun. Kaynamış sütü sürekli karıştırarak yavaş yavaş ilave edin. Beşamel sos kıvamına gelince közlenmiş patlıcanı da ilave ederek el blenderi yardımı ile pürüzsüz bir hale getirin. En son ince rendelenmiş kaşarpeyniri de ekleyerek kaşarpeyniri eriyinceye kadar tahta bir kaşık yardımı ile karıştırın. Kuzu tandır için, geniş bir tencereye 1 su bardağı su ekleyin. Et ve temizlenmiş arpacık soğanları tencereye alıp tencerenin kapağını kapatın. Harlı ateşte suyu bir taşım kaynattıktan sonra ateşi kısın. 20 dakika daha pişirin. Tencereyi ocaktan alarak karışımı tencereden çıkartın. Salça ile yoğurdu küçük bir kaptaki karıştırın. Etin zerine fırça ile sürün. Et ve soğanları bir fırın tepsisine yerleştirin. Baharatlarla tatlandırın. Önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Bu srenin sonunda ısıyı 180 dereceye düşürüp, eti yaklaşık 40 dakika daha her 20 dakikada bir kez pişme suyunu bir kaşıkla etin üzerinde gezdirerek, pişirin. Et pişince fırını kapatıp, eti 10 dakika dinlendirin. Sıcak olarak servis yapın.