PEYNİRLİ SEBZE GÜVECİ

Posta Gazetesi

2 adet kuru soğan
2 adet patates
1 adet kabak
1 adet havuç
2 adet pırasa
1 çay bardağı sıvı yağ
3 - 4 dal taze kekik
Yarım çay kaşığı muskat rendesi
1 su bardağı kaşar peyniri
5-6 adet çeri domatesi
Beşamel sos için:
1,5 su bardağı süt
4 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Beşamel sos için, tereyağında unu kavurun. Karıştırarak sütü ekleyin ve muhallebi kıvamında pişirin. Baharatları ekleyerek karıştırın.
Sebzeleri iri halkalar halinde doğrayıp sıvı yağda soteleyin.
Sebzeleri, baharatlar, beşamel sos ve peynirle karıştırın ve üzerini folyo ile kapatarak 180 derecede, 20 dakika pişirin.
Pişen sebzelerin üzerine çeri domatesi ve kaşar peyniri serpin.

© lezzetler.com tarif no:156819 • adı:Peynirli Sebze Güveci • gönderen:Doctor • indirme tarihi:29.04.2025 - 20:37