



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ KAŞARLI GÜVEÇ

Posta Gazetesi

2 çorba kaşığı tereyağı  
400 gr. kuzu but kuşbaşı  
7 su bardağı doğranmış mantar  
1 adet kuru soğan  
7 tatlı kaşığı kimyon  
Tuz, karabiber  
1 su bardağı pirinç  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Üzerine:  
7 su bardağı kaşar peyniri  
Beşamel sos için:  
7 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı tereyağı  
7 çorba kaşığı un  
7 çay kaşığı karabiber  
Tuz

Beşamel sos hazırlanışı, tereyağında unu kavurup karıştırarak sütü ekleyin ve muhallebi kıvamında pişirin. Baharatları ekleyerek karıştırın.

Etleri güvecinize koyun. Üzerine sırasıyla küp küp doğranmış soğan ve mantarları ekleyin. Kapağını kapatarak etler iyice yumuşayınca kadar pişirin.

Ayrı bir güveç tenceresinde, tereyağında, pirincinizi kavurun. Üzerine 1 su bardağı su ekleyerek, kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Üzerine pişen etlerinizi suyuyla beraber dökün. Beşamel sosu ekleyip kaşar peynir serpererek fırınlayın. Üzeri kızarıncaya maydanoz serpererek servis edin.

