



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ BEŞAMEL SOSLU GÜVEÇ

500 gr kuzu kuşbaşı
2 adet patlıcan
1 adet patates
1 adet kabak
1 büyük boy kuru soğan
1 adet havuç
1 çay bardağı kadar haşlanmış bezelye
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
300 gr. kaşar peyniri
Beşamel sos için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2.5 su bardağı soğuk süt
Tuz
Karabiber

Öncelikle etleri kendi suyunu salıp çekene kadar pişiriyoruz. Zeytinyağı döküp küp küp doğradığımız soğanlarla soteliyoruz. Sebzeleri küp küp doğrayıp cam fırın kabına alıyoruz.

4 yemek kaşığı zeytinyağı döküp karıştırıyoruz. 200 derecelik fırında pişiriyoruz. Bu sırada beşamel sosu hazırlıyoruz.

Fırından hafif kızarmış çıkan sebzelere etleri ve bezelyeyi ekleyip üzerine beşamel sosu döküyoruz. En son rendelediğimiz kaşarları ilave edip erimelerini sağlıyoruz.

