



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞAMEL SOSLU SEBZELİ KUZU

- 400 gr kuşbaşı kuzu eti
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet havuç
- 2 adet kabak
- 1 adet orta boy orta boy soğan
- 200 gr yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı etsuyu
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam tuz,
- 1 tutam süt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 tutam mahlep
- 100 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)

Öncelikle etimizi bir tencereye alıp çok az yağ ekleyip suyunu salıp çekene kadar orta ateşte pişirelim. Sonra üzerine biraz sıcak su ekleyip etimizi iyice pişirelim. Ayrı bir tencerede çok azsana yağı alıp küp küp doğradığımız soğanı, biberi, havucu ve kabağı ekleyip iyice soteleyelim. Salçasını ekleyelim. Etimizi de sebzeleri sotelediğimiz tencereye ilave edip sıcak su ekleyip pişirelim. En son tuzunu ve karabiberini de ekleyip ocağın altını kapatalım.

Beşamel sos için bir tencereye un, yağ ve unun kokusu çıkana kadar kavuralım. Ardından soğuk sütümüzü ekleyip çırpma teliyle karıştıralım. Kıvam alınca tuz, karabiber, mahlep ekleyip ocağın altını kapatalım. Fırın kabımıza sebzeli yemeğimizi dökelim. Üzerine hazırladığımız beşameli gezdilerim ve en son olarak da kaşar peyniri rendesi serpiştirelim.

Yaklaşık 20 dk kadar üzeri kızarana kadar pişirelim. Yemeğimiz servise hazırdır.

