



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SULTAN GÜVECİ

1 kg dana kuşbaşı et
1 adet soğan
125 gr margarin
1 çay bardağı sıvı yağ (arpa şehriye için)
3 adet sivri biber
3 adet domates (kabukları soyulmuş)
1 su bardağı arpa şehriye
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
Sos için;
1.5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
100 gr margarin
1 adet yumurta
Yarım limon
100 gr rendelenmiş kaşar
Tuz

Sosun hazırlanışı; Tencereye yağı alın, yağ kızdıktan sonra unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra sütü boşaltıp boza kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Yumurtanın sarısını ayırın, limonu katarak karıştırın. Tencereye hazırladığınız yumurtayı ilave edip, bir cimcik de tuz atın. 10 dakika kaynadıktan sonra beşamel sos kullanıma hazırdır. Tencereye eti ve soğanı ilave edip kısık ateşte et suyunu salıp, suyunu çekene kadar pişirin. Daha sonra sana yağı ilave edip, 10 dakika karıştırın, ardından domatesleri, biberleri, tuzu ve karabiberi de attıktan sonra yaklaşık 70 dakika ağır ağır kaynamaya bırakın. Diğer bir tencereye sıvıyağı ilave edip kızınca arpa şehriyeyi kavurmaya başlayın. Pembeleşince çok az tuz ve karabiber ilave ettikten sonra, 2 su bardağı kaynar su dökün, suyunu çekene kadar kaynamaya bırakın, suyunu çektikten sonra demlendirin. Hazırlamış olduğunuz eti ve arpa şehriyeyi güzelce harmanladıktan sonra ufak sütlaç güveçlerine boşaltın, beşamel sosunu üzerine yaydıktan sonra rendelenmiş kaşarı da üzerine serpiştirip fırına atın. Üzeri kızarıncaya kadar pişirin.