BADEMLİ BEŞAMEL SOSLU TAVUK

6 adet tavuk göğsü
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
200 gr. cherry domates
12 adet fesleğen yaprağı
1/3 su bardağı kavrulmuş badem
1 diş sarımsak
1/4 tatlı kaşığı acı pulbiber
1/2 su bardağı parmesan peyniri
1 tutam tuz, karabiber

Domatesleri, fesleğeni, bademi, sarımsağı, 1 tutam tuzu, parmesan rendeyi ve acı pul biberi mutfak robotunda 1 dakika çekerek püre yapın.
2 kaşık sana yağını eritip unu kavurun, sütü yavaş yavaş ekleyip pişirin. robottan giçirilen püreyi beşamel sosa karıştırın, tuzunu biberini ekleyin. Tavukları kağıt havlu ile kurulayın.
Her iki tarafını tuzlayıp karabiberleyin.
Kalan 1 kaşık sana yağını tavada ısıtıp tavukları pişirin.
Tabağa alıp üzerini aluminyum folyo ile örtüp sıcak tutun. Hazırladığınız domatesli beşamel sosunu aynı tavada ısıtın. Tavukların üzerine döküp servis edin.

© lezzetler.com tarif no:92727 • adı:Bademli Beşamel Soslu Tavuk • gönderen:fatin • indirme tarihi:17.04.2024 - 03:22