



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAŞAMEL SOSLU TAVUK

Malzeme:

- 1 adet tavuk
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı kaşar rendesi
- 2 çorba kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı:

Tavuğu yıkayıp bol suda haşlayın. Sudan çıkarıp, derisinden ve kemiklerinden ayırın. Parmak büyüklüğünde parçalara ayırıp borcama dizin.

Başamel Sos: Tereyağını eriterek unu kavurun. İçine süt ve tuzu ilâve edip, karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Borcamdaki tavukların üzerine yayıp, üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve fırınlayın. Kaşarlar eriyip üzeri pembeleşince fırından çıkarıp sıcak olarak servis yapın.