BEĞENDİ SOSLU TAVUK

Yarım kilo kuşbaşı tavuk eti
1 tatlı kaşığı salça
3 közlenmiş patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1,5 su bardağı süt
50 gram kaşar peyniri
3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Tavuk etini zeytinyağı, salça ve az miktarda suyla 20 dakika kadar pişirin. Patlıcanları közleyip bıçakla ezin. Unu tavada tereyağıyla kavurun, sütü ilave ederek sos kıvamına getirin. Üzerine patlıcanları ekleyip kavurmaya devam edin. Kaşar peyniri rendesiyle ezilmiş sarımsakları katın. Bu karışımı servis tabağına alıp üzerine pişirdiğiniz tavukları yerleştirip sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:92416 • adı:Beğendi Soslu Tavuk • gönderen:güliz • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:10