



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BEŞAMEL SOSLU FIRIN TAVUK

750 gr. tavuk
750 gr. patates
750 gr. havuç
750 gr. bezelye
Ülker Beşamel Sos
Tuz
Karabiber
Kaşar peyniri

Patatesler ve havuçlar haşlanıp küp küp doğranır. Tavuk da haşlanıp didiklenir. Bezelye konserve ise haşlamaya gerek yok. Patates, havuç, bezelye, tavuk, tuz ve karabiber borcama konur. Diğer taraftan Ülker Beşamel Sos tarifine göre hazırlanır. Hazırlanan beşamel sos bu karışıma eklenerek iyice karıştırılır. Üzerine rendelenmiş kaşar peynir yayılır ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kaşar peynir eriyene kadar pişirilir.

[ML® Fırında Tavuklu Bezelye için tıklayın](#)[ML® Fırında Soslu Tavuk için tıklayın](#)

[ML® Fırında Soslu Tavuk \(görsel\)](#)