



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEŞAMEL SOSLU FIRINDA TAVUK

- 400 g piliç kalça (kuşbaşı doğranmış)
- 1 paket Knorr Fırında Tavuk Çeşnisi [?]Mangal Lezzeti[?]
- 2 adet patates (küp küp doğranmış)
- 1 paket Knorr Beşamel Sos
- 1 adet kabak (küp küp doğranmış)
- 2 adet havuç (küp küp doğranmış)
- 1 su bardağı bezelye (donmuş)
- 2 adet kuru soğan (doğranmış)
- 400 ml süt
- 2 yemek kaşığı Becel Sıvı Margarin

Knorr Fırında Tavuk Çeşnisi'nin fırın torbasını paketten çıkartıp içine doğranmış piliç kalçalarını, patatesleri, havuçları, kabağı, soğanları ve bezelyeyi koyun.

Üzerine Knorr Fırında Tavuk Çeşnisi [?]Mangal Lezzeti[?]ni döküp hafifçe torbayı sallayıp karıştırın. Torbanın kilidini bağlayıp bir kurdan yardımıyla torbanın üzerine 2-3 adet delik açın.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin.

Fırın torbasının ağzını açıp sebzeli tavukları kenarları yüksek bir fırın kabına veya mini güveçlere alın.

Torbada kalan tavuk sosunu, sütü ve Knorr Beşamel Sos[?]u sos tenceresinde fokurdayana kadar pişirin.

Fırın kabına koyduğunuz tavukların üzerine tavuk sulu beşamel sosu ekleyip fırında 15 dakika daha pişirin.

Dilerseniz üzerine peynir ilave edebilirsiniz. Isli peyniri tercih edebilirsiniz.

