



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU FIRINDA TAVUK SOTE

1 paket Knorr beşamel sos
2 adet kemiksiz tavuk göğsü
1 adet garnitür konservesi
750 ml süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
1 tatlı kaşığı kuru fesleğen
1 tatlı kaşığı kekik
1 tutam tuz.karabiber
100 gr taze kaşar

Öncelikle tencereye sıvı yağımızı döküp iyice kızdırıyoruz üzerine kuşbaşı olarak doğradığımız tavukları ilave edip fesleğenle birlikte iyice kavuruyoruz. Garnitür konservesinin suyunu süzüp kavurduğumuz tavukların içine ilave ediyoruz baharatlarımızı da ilave edip 5 dk kavurup ateşten alıyoruz ısıya dayanıklı bir kaba alıp beşamel sosumuzu hazırlıyoruz. 750 ml soguk sütün içine knorr besamel sosunu boşaltıp kaynayana kadar sürekli karıştırıyoruz koyulaşınca ocaktan alıp tavuk karışımın üzerine döküyoruz. Son olarak da kaşarımızı rendeleyip fırına veriyoruz 25 dk 200 derece fırında arada kontrol ederek pişiriyoruz. Kaşarlar eriyip kızarmaya başlayınca fırından alıp servis yapıyoruz.