



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞAMELLİ (MEYANELİ) TAVUK

1 tavuk  
Ufak kutu konserve bezelye  
2 havuç  
1 bardak süt  
1 çorba kaşığı margarin  
1 çorba kaşığı un  
tuz

Tavuğu iyice temizleyip, yıkadıktan ve tütsüledikten sonra bol suda haşlayın. İyice pişen tavuğu ayıklayın ve ufak parçalara ayırın. Bir tarafa meyaneyi hazırlayın. Meyane şöyle hazırlanır : Ufak bir tencereye bir kaşık yağ ve unu koyun. Bir müddet kavurun. Üstüne bir bardak süt ilâve edin. Bunların hepsini de ateşe dayanıklı bir tabağa koyduğunuz tavuğun üstüne dökün, karıştırarak orta ısı fırına sürün. Üzeri pişince fırından çıkarın ve sıcak sıcak servis yapın.

[ML® Meyaneli Tavuk için tıklayın](#)