



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU TAVUK

<https://www.bakpilic.com.tr>

6 adet Bak Piliç tavuk butu
4 adet orta boy havuç
3 adet orta boy kabak
2-3 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvı yağ
3 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı un
500 ml süt
1 kase rende kaşar peyniri
Yarım demet maydanoz ve dereotu
Tuz, karabiber, kırmızı toz biber

Bak Piliç tavuk butları güzelce yıkandıktan sonra tencereye konarak haşlanır. Havuç ve kabaklar rendelenir. Sarımsaklar tavada sıvı yağda sotelenir. İçerisine rendelenmiş havuç ve kabaklar da eklenerek sotelemeye devam edilir. (Sebzeler sotelenirken üzerine bir miktar tuz ilave edilirse sebzelerin lezzeti yemeğe daha iyi geçer) Ocaktan alınınca üzerine ince kıyılmış maydanoz ve dereotu ilave edilir. Beşamel sos için margarin tencerede eritilir ve un ilave edilerek kavrulur. Un kavrulduğunda süt eklenir ve sürekli karıştırılarak kıvama geldiğine ocaktan alınır. (Beşamel sos koyu olursa bir miktar daha süt ilavesi yapılır.) Önceden haşlanan butların etleri kemiklerinden ayrılarak (çok küçük parçalar olmayacak şekilde) tepsisine yayılır. Üzerlerine tuz ve karabiber serpilir. Tavukların üzerine önce beşamel sos, onun üzerine de önceden sotelenen sebzeler güzelce yayılır. Üzerine kaşar rendesi (kaşarların üzerine kırmızı toz biber serpilirse daha güzel kızarır) serpilerek tencerede kaşarlar eriyinceye dek kızartılıp servis yapılır.