



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU TAVUK

750 gr. göğüs tavuk eti

750 gr. havuç

750 gr. bezelye

BEŞAMEL SOS İÇİN:

1 litre süt

1 bardak un

1.5 kaşık köri (baharat)

150 gr. margarin

karabiber, tuz

200 gr. kaşar peyniri

Patatesleri ve havucu küp küp doğrayıp haşlayın. Tavuğu haşlayıp didikleyin. Bezelye konserve ise haşlanmasına gerek yok. Bu malzemelerin hepsini harmanlayıp bir kaptaki bekletin.

Beşamel Sos İçin, tencereye yağı koyun, unu da ilave edip kavurun. Sütü yavaş yavaş koyup; karıştırarak top olmasını önleyin. Köriyi, karabiberi, tuzu ilave edin ve karıştırın. 5 dk. bu şekilde pişirin. Beşamel sosunu daha önce hazırlamış olduğunuz karışıma dökün. Bir tepsiye karıştırıp yayın. Üzerine kaşar peynirini rendeleyip daha önce kızdırmış olduğunuz fırına koyun ve üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.
