



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU TAVUKLU MANTARLI TART

500 gr un
150 gr margarin
3 su bardağı sut
1 çay kasığı tuz
1 çay kasığı kabartma tozu
1 adet tavuk gogsu
1 adet tavuk budu
2 orta boy soğan
1 yemek kasığı siviyağ
100 gr mantar
3 adet taze soğan
200 gr dil peyniri
1 çay kasığı karabiber

Hamur için olan malzemeler karıştırılıp yogurulur. Yağlanmış kalıba taban ve kenar yapılır. Kenar biraz uzun tutulur. Buzdolabına konulur.

İçi için un ve margarin bir tencerede pembeleştirilir. Üzerine süt dökülür. Birkaç taşım kaynatılır. Tuz ve karabiberin yarısı eklenir. Hazırlanan beşamel sos bir tarafta bekletilir.

Tavuklar iyice yıkanır. Bir tencereye alınır. Ocağa kısık ateşte suyunu verir, çeker. 1 soğan eklenerek üzerini kapatacak kadar su konur, iyice pişirilir. Suyundan çıkarılarak küçük parçalar halinde doğranır.

Yine bir tencerede siviyağ ve küçük doğranmış 1 adet soğan sotelenir. Üzerine küçük doğranmış mantarlar da eklenir, mantarlar suyunu verip çekene kadar iyice sotelenir.

Yeşil soğanlar ve tavuklar eklenir, sotelenir, karabiber ve tuz eklenir.

Beşamel sosla hazırlanan tavuklar karıştırılır. Soğuyunca buzdolabından alınan hamurun üzerine dökülür.

Kenardaki hamurlar tavukların üzerine doğru alınarak şekil verilir.

Dil peyniri rendelenir. Pişmesinden 20 dk önce peynir tartın üzerine serpilir.

175 C'de 45-50 dk. da pişirilir.

