# BEZELYELİ BROKOLİLİ TAVUK GRATEN

Malzeme
- 2 adet tavukgöğsü
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 1 paket brokoli
- 8 adet arpacık soğan
- 3 yemek kaşığı Sana
- 3 diş sarımsak
- Yarım demet dereotu
- Tuz ve karabiber
- Sosu İçin:
- 500 gram süt
- 4 yemek kaşığı Sana
- 2 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta
- muskat
- Tuz ve karabiber
- Süslemek İçin:
- 75 gram rende kaşar

Hazırlanışı
Tavukgöğüslerini ince ince doğrayınız.
Arpacık soğanları ve sarımsakların kabuklarını ayıkladıktan sonra kıyınız.
Dereotunu ayıklayıp, kıyınız.
Saplarını kesip ayıkladığınız brokolileri kaynar tuzlu suda haşlayınız.
Yayvan bir tencerede 4 yemek kaşığı Sıvı Sana'yı kızdırıp, tavuk etlerine renk verdiriniz.
Daha sonra içine arpacık soğanları, sarımsakları, tuz ve karabiberi ekleyip sote ediniz.
En son içine haşlanmış bezelyeleri ekleyip, bir taşım pişirdikten sonra ateşten alınız.
Fırın kabına haşlanmış brokolileri yerleştiriniz.
Sote edilmiş sebzeleri fırın kabına alıp, üzerine kıyılmış dereotunu serpiniz.
Küçük bir tencere içinde 4 yemek kaşığı Sana'yı kızdırıp, unu ekledikten sonra un pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Daha sonra içine sütü, yumurtayı, muskat rendesini, tuz ve karabiberi ekleyip, sos kıvamına gelene kadar pişiriniz.
Hazırladığımız sosu sebzeli tavukların üzerine döküp, en son üstüne rende kaşarı serptikten sonra daha önceden 185 derecede ısıttığımız fırında peynirler eriyip, kızarana kadar pişiriniz.

ML® Brokolili Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:28774 • adı:Bezelyeli Brokolili Tavuk Graten • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:54