



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR KASEDE BEĞENDİLİ TAVUK SOTE

3 su bardağı un
1-2 su bardağı ılık su
1 adet yumurta sarısı
6 çorba kaşığı margarin
2 tatlı kaşığı susam
2 tatlı kaşığı çörekotu
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam köri
500 gr tavuk göğsü
1 det büyük boy soğan
2 adet yeşil biber
2 adet domates
2-3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kekik
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
2 adet büyük boy közlenmiş patlıcan
150 gr rendelenmiş kaşar peyniri

Un, yumurta sarısı, ılık su, margarin, tuz ve baharatlar ile hamur yaparak 20 dk dinlendirin. Dinlendirirken hamurun üzeri kabuk tutmasın diye nemli bir bez ile üzerini örtün. Fırına dayanıklı kapların dışını yağlayın. Hamuru 12 eşit parçaya bölerek her birini merdane yardımıyla kaselerin dışını kaplayacak büyüklükte açın. Kaselerin dışını hamurla kaplayıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin.önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Çıtır kaseleri fırından çıkarın. soğuyunca dikkatlice kaseden ayırın. Soğan ve sarımsağı ince ince doğrayarak margarinle pembeleşene kadar kavurun. Kuşbaşı doğranmış tavuk göğsünü ilave edin. Tavuk suyunu salıp tekrar çekene kadar soteleyin, ardından yeşil biber salça ve küp kesilmiş domatesleri ilave edin. Tuz, karabiber ve kekik ilave ederek 15-20 dk pişirin. 2 adet büyük boy patlıcanı közleyin. Margarini eritip unu ekleyerek pembeleşene kadar kavurun. Soğuk sütü ilave ederek sürekli karıştırın. Beşamel sos kıvam alınca içine incecik kıyılmış patlıcanları ekleyin. Güzelce karıştırın.içine kaşar peynirini ekleyin, kenara alın. Servis yaparken çıtır kaselerin içine önce beğendi sonra tavuk sote koyup sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:102901 • adi:Çıtır Kasede Beğendili Tavuk Sote • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:52