ERİŞTELİ TAVUK

Malzeme: 4 kişilik.
Eriştesi:
350 gr. un (elenmiş),
3 yumurta,
tuz.
Beşamel sosu:
30 gr. tereyağı,
30 gr. un (elenmiş),
1/2 lt (2 su bardağı) süt,
tuz,
2 tavuk göğsü (pişmiş),
50 gr. tereyağı,
karabiber,
30 gr. kaşar veya gravyer peyniri rendesi.

Erişteleri hazırlamak için, unun 50 gr.'ını tezgahı unlamak üzere bir kenara ayırın. Kalan 300 gr. unu büyükçe bir kaba koyup içine unu attıktan sonra yumurtaları kırın. Bir tahta kaşıkla homojen bir hamur elde edinceye kadar karıştırın. Hamuru hafifçe unlanmış bir tezgaha çıkarıp 15 dakika elinizle parmaklarınıza yapışmayacak kıvama gelinceye kadar kuvvetli yoğurun. Hamuru top haline getirip üzerine teiniz nemli bir bez örterek 30 dakika dinlendirin.
Dinlenmiş hamuru unlanmış bir tezgahta merdane ile yaklaşık 1 mm. kalınlığında açın. Hamuru üçe katlayıp enh ve büyük bir bıçakla isteğinize göre 1/2 veya 1 cm. eninde kesin. Her parçayı temiz bir bez üzerine açarak hafifçe tınlayın. Erişteleri, pişmeye hazır olmaları için 2 saat kadar kurumaya bırakın.
Fırınınızı 6/7 dereceye getirip ısıtın.
Büyük bir tencerede bol tuzlu su kaynatın. Taze erişteleri kaynar suya atıp yaklaşık 10 dakika haşlayıp, süzün.
Tavuk göğüslerini iri zar halinde doğrayın. (Dilerseniz iri parçalar halinde diftikleyebilirsiniz de) Tavuk göğsü parçalarını sıcak beşamel sosun içine atıp karıştırın.
Ateşe dayanıldı çukur bir kabın içini yağlayıp süzülmüş erişteleri kaba boşaltın. Üzerine tuzu biberi ve ufak parçalar halinde 50 gr. tereyağı serpiştirip fırında bir kaç dakika ısıtın.
Fırınınızı söndürüp, ızgarasını yakın.
Kabı fırından çıkarıp üzerine tavuklu beşamel sosu dökün. Üzerine kaşer veya gravyer peyniri rendesini serpip ızgaranın altına sürün. 10-12 dakika sosun üzeri kahverengileşinceye kadar pişirdikten sonra kabı fırından alarak erişteii tavuğu hemen servis edin.

Not: Yukarıdaki yemeği tavuk eti yerine, yine kıyılmış veya iri zar biçiminde doğranmış, dana etiyle de hazırlayabilirsiniz. Ancak etin önceden pişirilmiş olması gerektiğini unutmayın.

© lezzetler.com tarif no:26221 • adı:Erişteli Tavuk • gönderen:denizkızı • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:40