



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞEN SOSLU TAVUK BONFİLE

400 gr. tavuk bonfile
2 adet kabak
2 adet patlıcan
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı süt
SOSU İÇİN:
1 demet fesleğen
4 diş sarımsak
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı hardal

Tavukları ve halka şeklinde doğranmış sebzeleri kızartın. Unu tereyağında kavurun, süt ekleyip koyu bir beşamel hazırlayın. Fesleğen yaprakları, sarımsak, zeytinyağı ve hardalı robotta çekin. Etleri ve sebzeleri, aralarına beşamel sos dökerek kat kat dizin, üzerine fesleğenli sosu dökün.