



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BEŞAMEL SOSLU TAVUK

750 gr tavuk eti (göğüs)

750 gr havuç

750 gr patates

750 gr bezelye

beşamel sos için:

1 litre süt

1,5 çorba kaşığı köri (baharat)

1 su bardağı un

150 gr margarin

karabiber

tuz

200 gr kaşar peynir

Patatesleri ve havucu küp küp doğrayıp haşlayın. Tavuğu haşlayıp didikleyin, bezelye konserve ise haşlanmasına gerek yok. Bu malzemelerin hepsini harmanlayıp bir kaptaki bekletin.

Beşamel sosun yapılışı:

Tencereye yağı koyun unuda ilave edip kavurun, sütü yavaş yavaş ilave edin karıştırarak top olmasını önleyin. Köriyi, karabiberi, tuzu ilave edin ve karıştın 5 dakika bu şekilde pişirin. Beşamel sosunu daha önce hazırlamış olduğunuz karışıma dökün. Bir tepsiye karıştırıp yayın. Üzerine kaşar peynirini rendeleyip daha önce kızdırmış olduğunuz fırına koyun ve üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.