



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA BEŞAMELLİ TAVUK

1 tavuk göğüs (kemikli)
2 tavuk but
1 kutu konserve garnitür
1 fincan un
50 gr margarin
1/2 litre süt
tuz, karabiber
1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar

Tavuklar yıkanıp bir tencereye alınır. Üzerine su ve tuz eklenerek haşlanır. Haşlanan tavuklar soğuduktan sonra ince ince didilir. Suyu süzölmüş konserve garnitürle karıştırılır. Bir tencerede margarin eritilir, un eklenir ve hafifçe kavrulur. Kavrulana 1/2 litre ılık süt azar azar karıştırılır. Süt eklenirken karılımla karıştırılmaya devam edilmelidir. Orta ateşte beşamel sos koyulaşıp kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam edilir. Ocaktan alınan sosa tuz ve karabiber eklenir. Sosun bir kısmı cam bir fırın tepsisinde tavuklarla karıştırılır. Tepsiyeye yayılır. Kalan sos tavulu karışımın üzerine dökölür, fırına verilir. 180 derece fırında 30 dakika pişirilir. Fırından almadan 4-5 dakika önce rendelenmiş kaşarlar serpilir. Fırından çıktıktan sonra 5 dakika beklenir, servis yapılır.

[ML® Fırında Soslu Tavuk için tıklayın](#)
