BEŞAMEL SOSLU TAVUK

1 bütün tavuk
2 kaşık un
1 çorba kaşığı tereyağ
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sirke
2 bardak tavuk suyu

Tavuğu haşlayın. Haşladıktan sonra löp etlerini ayırın ve didikleyin. Diğer tarafta bir tencereye yağ ve unu kavurun ve tavukları ilave edip, süratle karıştırın. Yavaş yavaş karıştırarak tavuk suyunu yedirin. En sonunda tuz ve sirkeyi ilave edip ocağın altını kapatın. Dinlendikten sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:106885 • adı:Beşamel Soslu Tavuk • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:07