



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU TAVUK BUDU

4 adet tavuk budu
1 adet havuç
3 adet sivri biber
1 adet kabak
2 soğan
1 tutam maydanoz
Tuz, karabiber, sıvı yağ
Beşamel sosu için:
2,5 su bardağı süt
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber, muskat
30 gram kaşar peyniri

Tavuk etlerini tencerede yağın içinde iki yüzünü de biraz pişirin. Fırın kabına alıp üzerine irice doğranmış sebzeleri yerleştirin. Beşamel sosu için, tereyağını tencerede eritin. Unu ekleyip kavurun. Sütü ekleyip çırpma teliyle karıştırmaya devam edin. Tuz, karabiber ve rendelenmiş muskat koyup piştikten sonra fırın kabındaki tavuk etinin üzerine dökün. Rendelenmiř kaşar peynirini serpip önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında pişirin.