BAŞEMELLİ TAVUK

1 adet bütün tavuk
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 su bardağı rende kaşar
Tuz
Karabiber

Tavuk parçalara kesilir. Tencereye konur üzerini az geçecek kadar su eklenir. Dağılmadan, yumuşayana kadar haşlanır. Diğer tencereye un ve tereyağı konur. Un pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine soğuk süt ince akıtılarak karıştırmaya devam edilir. Kıvam alınca tuz ve karabiber eklenir. Ilıyınca üzerine rende kaşar ve yumurta eklenir karıştırılır. Haşlanmış tavuk sudan süzülerek alınır, Payrex kaba dizilir. Üzerine önce karabiber ve tuz serpilir. Sonra başemel sos gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembeşene kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:19033 • adı:Beşamel Soslu Tavuk • gönderen:ziver47 • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:59