



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU TAVUK

1 tavuk
1 litre su
tuz
Sos için:
1/4 litre süt
tuz
1 çorba kaşığı nişasta
1 yumurta sarısı
100 gr. rende kaşar peyniri
ayrıca:
40 gr. rende kaşar peynir
20 gr. tereyağı

Tavuğu temizledikten sonra tuzlu suda haşlayın. Sos için bir tencerede sütü kaynatın. Tuz serpin. Nişastayı soğuk suda eritin. Sosu bu nişasta ile koyulaştırın. Tencereyi ocaktan alın. Yumurta sarısını sosla karıştırın. Rende kaşar peyniri ilâve edin. Sosu sıcak olarak muhafaza edin. Yalnız daha fazla pişirmeyin. Tavuğun derisini çıkartın. Kemiklerini ayırın. Tavuk etini küçük küçük doğrayın. Sostan ateşe dayanıklı olan dört kaba bir miktar dağıtın. Üzerine tavuk etlerini koyun. Kalan sosu tekrar üzerine dökün. Rende kaşar peyniri de serptikten sonra, yağ parçalarını da koyun ve üstten açılmış olan fırına sürün. Üzeri kızarınca sıcak olarak servis yapın.

Not: Tavuk salatalarını istediğiniz takdirde iki tarafı da kızartılmış tost dilimlerinin üzerinde de servis yapabilirsiniz.