



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU PİLİÇ GRATEN

Gülhan Kara

4 Adet Piliç But
1 Adet Patates
4 Adet Mantar
3 Adet Taze Soğan
Tuz
Karabiber
Kekik
30 Gr. Un
30 Gr. Tereyağı
1 Su Bardağı Süt
2 Su Bardağı Tavuk Suyu

Tavuk butlarını üzerini geçecek kadar suyla haşlayın. Haşlama suyuna bir miktar tuz ve 1 defne yaprağı ekleyin. Patatesleri soyup jülyen doğrayın ve bir tavada hafifçe soteleyin. Taze soğanları ve mantarları ekleyip 2-3 dakika birlikte sote edin. Tuz serpip ocaktan alın. Haşlanmış tavuk etlerini fırın kabına yerleştirin. Etrafına sebzeli karışımı koyun. Üzerine çok az tavuk suyu gezdirin. Beşamel sos için tereyağını eritip unu kavurun ve azar azar tavuk suyu ve süt ekleyerek pişirin. Akışkan kıvamlı sosu tavukların üzerine gezdirerek dökün. 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.