BEŞAMEL SOSLU MANTARLI TAVUK

https://www.sokmarket.com.tr

500 g mantar
750 g tavuk göğsü
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
3 yemek kaşığı un
3 su bardağı süt
1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz

Tavuk göğsünü küp küp olacak şekilde doğrayalım. Tencereye ayçiçek yağını dökerek doğramış olduğumuz tavukların rengi beyazlaşana kadar pişirelim. Mantarları da tavuklarla aynı şekilde doğradıktan sonra tencereye ilave edelim ve isteğe göre tuz da ekleyelim. Mantarlar pişip suyunu çekene kadar kavuralım. Mantar-tavuk karışımı pişerken beşamel sosu hazırlamak için, tereyağı ve unu kısık ateşte rengi değişene kadar hafif kavuralım. Karıştırmaya devam ederek sütü ekleyelim. Yoğun kıvama gelene kadar 3-4 dakika pişirelim. Kaşar Peyniri'nin yarısını ekleyelim ve karıştıralım. Mantar-tavuk karışımı pişince borcama alalım ve üzerine beşamel sosu dökerek fırına verelim. 180 derece fırında 15 dk fırında piştikten sonra servis tabağına alıp üzerine kaşar peyniri serperek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:110976 • adı:Beşamel Soslu Mantarlı Tavuk • gönderen:Er Can • indirme tarihi:02.05.2024 - 04:30