



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEŞAMEL SOSLU PATATESLİ TAVUK

2-3 adet patates  
3 kaşık sıvıyağı  
Tuz  
Pul biber, karabiber, kekik  
Tavuk için:  
1 paket tavukgöğsü  
2-3 adet biber  
2-3 adet domates  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 yemek kaşığı tereyağı  
3-4 yemek kaşığı sıvıyağ  
Tuz  
Pul biber  
Karabiber  
Kekik  
Beşamel Sos için:  
2 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
2 su bardağı süt  
1 yemek kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Üzeri için:  
1 kâse rendelenmiş kaşar peyniri

İlk önce patatesler soyulur ve ince ince dilimlenir.  
Fırın kabına alınır, yağ, tuz ve baharatlarla harmanlanır.  
Boşluk bırakılmayacak şekilde dizilip 200° fırında 20-30 dk pişirilir.  
Tavuk sote için tavuklar ve diğer malzemeler küp küp doğranır.  
Tavaya sıvı yağ koyup, önce tavukları 5-10 dakika kadar soteleyin.  
Ardından biberler katılarak sotelenmeye devam edilir.  
Domates, tereyağı, salça, tuz ve baharatlar eklenir ve kapağı kapatılıp pişmeye bırakılır.  
Tavuklar yumuşayınca pişmiş demektir.  
Suyu çok azalırsa yarım çay bardağı sıcak su ekleyebilirsiniz.  
Un tereyağında 3-4 dk güzelce kavrulur.  
El çırpıcısıyla, soğuk sütü yavaş yavaş ekleyerek hızlıca karıştırılır.  
Kaynayıp göz göz olunca tuz ve karabiberi eklenip ocaktan alınır.  
Fırınlanmış patateslerin üzerine tavuk sote güzelce yayılır.  
Beşamel sos dökülür.  
Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpilip 180° fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.  
İlk sıcaklığı çıkınca dilimleyip servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:157445 • adı:Beşamel Soslu Patatesli Tavuk • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:08.04.2025 - 00:10