BEŞAMEL SOSLU PATLICANLI TAVUK

1,5 bardak süt
4 kaşık un
4 kaşık margarin
1 kilo tavuk eti
2 bardak bezelye
3 tane közlenmiş patlıcan
1 kase kaşar rendesi
Tuz
Karabiber

İlk önce tavuğun beyaz yağsız göğüs etlerini haşlayın. haşlandıktan sonra didikleyerek küçük parçalara bölün ve fırın tepsisine koyun. üzerine haşlanmış bezelye veya konserve bezelye koyun, tuz, karabiber ekleyerek harmanlayın. Közlenmiş parlıcanları doğramadan araların biraz açıp tuzlayın tepsiye yerleştirin
daha sonra ayrı kapta ocak gözünde beşamel sos yapmak için 4 kaşık margarini eritin, üzerine 3-4 yemek kaşığı un koyarak hızlı bir şekilde kavurun. kavrulan unun üzerine yeteri kadar süt dökün, tuzunu ekleyin. (750-1000 ml)olabilir ve unun topaklanmasını önlemek için karıştırın ve tavukla, bezelyenin üzerine dökerek biraz karıştırın tencerede kalan beşamel sosu üzerine dökerek rendelenmiş kaşar peyniri ile fırında 200 derecede üstü kızarana kadar pişirin. ve sıcak sıcak servis yapın.

Fotoğraf "hayat usta" tarafından gönderildi. 13.05.2017

© lezzetler.com tarif no:90641 • adı:Beşamel Soslu Patlıcanlı Tavuk • gönderen:feray • indirme tarihi:27.04.2024 - 20:29