



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU SEBZELİ TAVUK

Melikgazi Belediyesi

- 1 Adet tüm haşlanmış tavuk
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 1 su bardağı bezelye
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı salça
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı biber
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ
- 50 gr kaşar rendesi

Haşlanmış tavuk didiklenir cam kâbın en altına yerleştirilir sırayla küp kızartılmış patates, havuç, bezelye yayılır, salça 1 su bardağı tavuk suyu ile karıştırılır üzerine dökülür tereyağında un az kavrulur süt eklenir karabiber tuz eklenerek beşamel sos hazırlanır yemeğin üstüne beşamel sos ve kaşar rendesi yerleştirilir 200 derece fırında kaşar eriyinceye kadar pişirilir. Dilimlenerek servis yapılır.

