BEŞAMEL SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

Yarım kilo tavuk göğsü
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Beşamel sos için:
3 su bardağı süt
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Tavuk göğsünü kuşbaşı şeklinde doğrayın. Tuz ve karabiber ile tavukları ovun. Tavuklarınızı az yağda suyunu salıp çekinceye kadar soteleyin. Pişen tavukları borcama yayarak yerleştirin. Ardından beşamel sosa başlayın. Öncelikle tereyağını eritin. Unu ekleyerek tel çırpıcı ile karıştırın ve unun kokusunu çıkarın. Çok hızlı şekilde yoğunlaşacak o nedenle ocağın altının kısık olduğundan emin olsun. Kavrulmuş una süs ekleyin topaklanmaması için sürekli karıştırın. Son olarak tuz ve karabiberi ekleyin. Borcama aldığını tavukların üzerini hazırladığınız beşamel sos ile kaplayın. Ardından rendelenmiş kaşar peynirini serpin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında en az 20 dakika pişirin. Pişme işlemi bitince 5 dakika da fırında bırakın. Sıcak olarak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:158164 • adı:Beşamel Soslu Tavuk Göğsü • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:11.05.2024 - 16:42