



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

2 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
4 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
4 adet haşlanmış tavuk göğsü
Karabiber
Tuz

Margarini tavada eritin, unu ekleyip kavurun. Yavaş yavaş sütü ekleyin. Koyu bir kıvam alınca ocaktan alın ve kaşar peynirinin yarısını, karabiber ve tuzu ekleyin. Haşlanmış tavuk göğüslerini fırın tepsisine koyun. Üzerine ılınmış beşamel sosu gezdirin. Kalan kaşar peynirini sosun üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.