



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU TAVUK

Yarım kg. tavuk
2 adet patates
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
1,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı dolusu beyaz un
1 yemek kaşığı tereyağı
150 gr. kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz ve baharatlar
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Tavukları jülyen doğruyoruz ya da doğratıyoruz. (tavuk eti kalçadan olması tavsiye edilir)
Derin bir kaseye tavuk parçalarını koyuyoruz. soğanı dilimliyoruz, patatesi yarım ay şeklinde dilimleyip ekliyoruz. Baharatları üzerine ekliyoruz. Tuz, karabiber, kimyon ve kekik. (sarımsak da ekleyebilirsiniz) Ve bir kaşık yardımıyla karıştırıyoruz. yağ ekleyip son kez harmanlıyoruz. Orta boy bir tepsiye yayıyoruz. Salçaya 1,5 su bardağı su ilave edip eritiyoruz ve tepsiye yaydığımız tavuklu karışımın üstüne döküyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişmeye bırakıyoruz. Bir tavada tereyağını eritip üstüne un döküyoruz ve kavuruyoruz. Kavrulmuş rengi değişmeyen kokusu çıkan unun üstüne süt ilave edip sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişiriyoruz sosumuzu ocaktan alıyoruz. Patatesleri yumuşayan yemeğimizi fırından çıkarıyoruz 30 dakikanın sonunda beşamel sosumuzu döküyoruz. Kaşar peyniri rendesini üstüne serpip fırını 200 dereceye getiriyoruz. Nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. İlk sıcaklığı gittikten sonra servise hazır.

