



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SALÇALI TAVUK

Malzemesi

1 adet tavuk

Beşamel salça

1 ay bardağı rendelenmiş kaşar

Tuz

Karabiber

Tavuęu temizleyip yıkadıktan sonra söğüş olarak pişirin, kemiklerinden ayırarak, irice parçalar halinde didin.

Hazırladığınız Beşamel salçasından bir kepeyi tavuk etlerine karıştırın.

Ateşeye dayanıklı cam, porselen, ya da uygun büyüklükte bir tepsinin dibini bir kepçe tavuk suyuyla ıslatıp etleri döşeyin. Üzerine Beşamel salçasını dökün; rendelenmiş kaşar peyniri ilave edin, tuzunu ve karabiberini serpin. Yemekten yarım saat önce, fırında sadece üstünü kızartarak sofraya alın.