



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSUNDA TAVUKLU PİZZA

2 su bardağı un
1 su bardağı kepekli un
1 çay bardağı eritilmiş margarin
1 çay bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam şeker
1 paket kuru maya
Sos için:
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı sana yağ
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı süt
Üzeri için:
400 gr tavuk göğsü küp doğranmış
Tuz
Karabiber
50 gr yağ
1 su bardağı kaşar rendesi
Ketçap

Hamur için gerekli tüm malzemeleri karıştırıp, yoğurun ve dinlenmeye bırakın.

Beşamel sos için; Bir tencereye yağ ile un konulur. Hafif hararetle ısıda sana yağ, una yedirilir. Devamlı karıştırarak yavaş yavaş süt ilave edilir.

Ayrı bir tavada yağ ısıtılır ve küp doğranan tavukların diriliği gidene dek kavurulur. üzerine tuz ve karabiber eklenir.

Beşamel sosun içerisine tavuk etleri eklenir.

Dinlenen hamuru açın ve yağlanmış fırın tepsisine katın. Üzerine beşamel soslu tavukları ekleyin, kaşarı serpin. 175 derecelik fırında 20 dakika kadar pişirin ve üzerine ketçap ile şekil verip servis edin.