BEŞAMELLİ TAVUK

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çorba Kaşığı ayçiçek yağı
2 Su Bardağı taze kaşar peyniri
4 Su Bardağı bezelye
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Kg. süt
1 Adet havuç
4 Çorba Kaşığı un
1 Adet soğan
3 Adet Tavuk kalçası

Tavukları 1 soğan ve 1 tatlı kaşığı tuz ile birlikte bir tencereye koyalım ve üzerine çıkacak kadar su ile haşlayalım. Soğuduktan sonra küçük parçalara ayıralım. Başka bir tencerede bezelye ve küçük küçük doğradığımız havuçları haşlayalım. Onu da ateşten aldıktan sonra beşamel sosu hazırlayalım. Önce bir tencerede sütü kaynatmadan ılındıralım. Başka bir tencerede un ile yağı rengini döndürmeden kavuralım. Tuz ve Karabiberi de ekleyerek, ılık sütü azar azar ilave edelim. İyice karıştırarak topaklanmayı önleyelim. Koyu bir kıvama gelince ocağın altını kapatıp, rendelediğiniz peyniri içinde eritelim. Fırına dayanıklı bir kaba, parçaladığımız tavukları ve sebzeleri yerleştirelim. Sulu olması için tavuk suyunu ve beşamel sosun yarısını da karışıma ekleyerek karıştıralım. Kalan yarısını da üzerine dökelim. 200 derecede ısıttığımız fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:76795 • adı:Beşamelli Tavuk • gönderen:altın lokma • indirme tarihi:01.05.2024 - 08:35