



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU TAVUK

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
4 Adet havuç
500 gr süt
6 Adet tavuk budu
0,5 Demet maydanoz
3 Adet kabak
3 Diş sarmısak
1 Kase rende kaşar
3 Çorba Kaşığı un
2 Çorba Kaşığı sıvıyağ
0,5 Demet dereotu

Tavuk butları güzelce yıkandıktan sonra tencereye konarak haşlanır. Havuç ve kabaklar rendelenir. Sarmısaklar tavada sıvı yağda sotelenir. İçerisine rendelenmiş havuç ve kabaklar da eklenerek sotelemeye devam edilir. (Sebzeler sotelenirken üzerine bir miktar tuz ilave edilirse sebzelerin lezzeti yemeğe daha iyi geçer) Ocaktan alınca üzerine ince kıyılmış maydanoz ve dereotu ilave edilir. Beşamel sos için margarin tencerede eritilir ve un ilave edilerek kavrulur. Un kavrulduğunda süt eklenir ve sürekli karıştırılarak kıvama geldiğine ocaktan alınır. (Beşamel sos koyu olursa bir miktar daha süt ilavesi yapılır.) Önceden haşlanan butların etleri kemiklerinden ayrılarak (çok küçük parçalar olmayacak şekilde) tepsisine yayılır. Üzerlerine tuz ve karabiber serpilir. Tavukların üzerine önce beşamel sos, onun üzerine de önceden sotelenen sebzeler güzelce yayılır. Üzerine kaşar rendesi serpilerek tencerede kaşarlar eriyinceye dek kızartılıp servis yapılır.