



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŐAMELLİ TAVUK

Selin Kutucular

3 Adet Kemikli Tavuk Kalçası
4 orba Kaşığı Un
125 Gr. Tereyaęı
1 orba Kaşığı Ayıek Yağı
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 ay Kaşığı Karabiber veya beyaz biber
1 Lt. Süt
150 Gr. Taze Kaşar Peyniri
100 Gr. Bezelye
1 Adet Havuç
1 Adet Soęan

Tavukları 1 soğan ve 1 tatlı kaşığı tuz koyarak tavukların üzerine çıkacak kadar su ile haşlayalım ve küçük parçalara ayıralım. Haşladığımız bezelye ve havuçla karıştıralım. Unu yağ ile ayrı bir tencerede renginin dönmemesine dikkat ederek kavuralım. Tuzunu biberini katalım. Ilıttığınız sütü azar azar ilave ederek içine katalım. Topak olmamasına dikkat etmemiz gerek. Koyu bir kıvama gelince ocağın altını kapatıp, rendelediğiniz kaşar peyniri (emantel ya da mozzarella da çok güzel oluyor)içinde eritem. Fırına dayanıklı bir kaba mümkün olduğu kadar sulu olarak ayırdığımız tavukları sebzelerle beraber yerleştirelim. Beşamel sosun yarısını karıştıralım. Kalan yarısını üzerine dökelim. 200 derecede ısıttığımız fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.