



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ BEŞAMELLİ TAVUK

4 adet Piliç Kalça
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kimyon
1 su bardağı Sek Taze Kaşar (rendelenmiş)
Sosu İçin:
3 yemek kaşığı Tat Cevizli Ezme
4 yemek kaşığı Sek Tereyağı
2 yemek kaşığı un
500 ml Sek Süt (2 su bardağı)
Tuz
Karabiber

Piliç kalçalarını ortadan ikiye sonra tekrar ikiye kesiniz. Üzerlerine kimyon serpip kızdırdığınız sıvı yağda pişiriniz ve fırın tepsisine alınız. Sosu için derin bir tencerede tereyağını kızdırıp içine unu ilave ediniz ve un pembeleşinceye kadar kavurunuz. Un renk alınca içine su, süt, Tat Cevizli Ezme, tuz ve karabiberi ekleyip bir çırpıcı yardımıyla karıştırınız. Sos kıvamına gelene kadar kısık ateşte devamlı karıştırarak pişiriniz ve tepsinin içindeki tavukların üzerine dokunuz. En son olarak üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpip önceden 185 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak servis ediniz.