



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BEŞAMELLİ TURŞULU TAVUK

www.sefabdullahusta.com

1 kg tavuk but
100 gr kornişon turşu
2 yemek kaşığı domates salçası
4 adet karışık biber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı süt
100 gr kaşar peynir

Tavukları doğruyoruz, tenceremize yağımızı koyuyoruz ve tavukları kavuruyoruz. İçine biberleri doğrayıp ilave ediyoruz. Salçamızı verip kavuruyoruz.

Baharatları da verdikten sonra 2 su bardağı sıcak su ilave edip kaynatıyoruz. Turşuları doğrayıp yıkıyoruz ve ilave ediyoruz. Piştikten sonra tepsimize döküyoruz.

İkinci tenceremize yağımızı koyup unumuzu kavuruyoruz. 1 çay kaşığı karabiber verdikten sonra sütle beşamel sosumuzu açıyoruz ve sosumuzu tavukların üstüne gezdiriyoruz.

Kaşar peynirimizi rendeledikten sonra üzerine gezdiriyoruz.

170 derecede 35 dakika fırınlayıp servis ediyoruz.

