



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PAZILI MANTARLI TAVUK

<https://www.sagliklitavuk.org>

1 adet pazı
1 paket 400gr mantar
1 paket derisiz kemiksiz göğüs eti
1 paket kemiksiz derisiz but eti
Defne yaprağı bir adet
Birkaç tane karabiber
Toz karabiberi tuz
Beşamel için:
Yarım kg süt
50 gr tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 paket krema
100 gr rendelenmiş kaşar peyniri

Pazıyı hafif haşlayıp süzüp tepsiye yerleştirin.

Jülyen doğradığınız etleri soteleyip pazının üzerine döşeyin.

İnce doğradığınız mantarları da soteleyip etlerin üzerine yerleştirin.

Beşamel, tereyağı ve unu tavada hafif pembeleştirip sütünü ekleyin, koyulaştıktan sonra bir paket krema ekleyin ve pazı, tavuk, mantar döşediğiniz tepsinizin üzerine döküp 30 dk. 250 derecelik fırına verin.

Rendelenmiş olduğunuz kaşarı üzerine serpererek bir 10 dakika daha pişirin.

