



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA TAVUK GRATEN

6 kişilik
1 adet tavuk
2 çorba kaşığı mısır özü yağı
2 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
4 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
2 adet yumurta sarısı
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Bir bütün tavuğu suda haşlayın. Küçük küçük parçalara ayırın. 2 çorba kaşığı margarini tencerede eritin. 2 çorba kaşığı unu yağla karıştırın. Hafifçe pembeleşinceye kadar kavurun. 2 su bardağı sütü yavaş yavaş ilave edin. Muhallebi kıvamı alıncaya kadar pişirin. Hazırladığınız karışım biraz ılınca, 2 adet yumurta sarısı, 2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri, 1 çay kaşığı karabiber ve 2 çay kaşığı tuzu ekleyip karıştırın. Bir fırın tepsisini yağlayıp, bu karışımın üçte birini yayın. Üzerine parçalanmış tavuk etlerini dizin. Etlerin de üzerine artan sos ve 2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesini serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra dilimleyerek servis yapın.