FIRINDA TAVUK MÜCVER

1 tavuk göğüs eti
2 patates
1.5 yemek kaşığı un
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 havuç
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
1 çay bardağı mısır
Yarım demet maydanoz
1.5 yemek kaşığı un
1.5 su bardağı tavuk suyu veya süt
40 gr tereyağı
Tuz
Karabiber

Tencereye yeteri kadar su alıp tavuk etini haşlayın. Tavuk etinin haşlanmasına yakın küp doğradığınız patates ve havuçları ilave edip haşlamaya devam edin. Tavuk göğsünü elinizle didikleyip kemiklerinden ayırın. Derin bir kapta tavuk göğsü, bezelye, patates, ince kıyılmış maydanoz, havuç ve mısırı karıştırın. Tuz ve karabiberi ekleyin. Diğer yanda fırın tepsisini yağlayıp biraz un serpin veya yağlı kağıt serin. Hazırladığınız karışımı tepsiye yayın. Sos tenceresine tereyağı alın. Üzerine 1.5 yemek kaşığı unu ekleyip biraz kavurun. Piliç etini haşladığınız suyu veya sütü ilave edip beşamel sos hazırlayın. Sebzeli tavuk karışımının üzerine yayın. Rendelenmiş kaşar peynirini bu karışımın üzerine ilave ettikten sonra 200 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

Fotoğraf "mahitap" tarafından gönderildi. 30.12.2019

© lezzetler.com tarif no:129490 • adı:Fırında Tavuk Mücver • gönderen:baraka • indirme tarihi:16.05.2024 - 03:00