



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE BEŞAMELLİ TAVUKLU MANTAR

200 gr. mantar
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
50 gr. kaşar peynir
200 gr. tavuk göğüs eti
2 adet patates
2 dal biberiye
1 çorba kaşığı kekik
2 çorba kaşığı tane karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı

Tavuk etini haşlayıp didin. Unu tereyağında kavurun. Sütü ekleyip pişirin. Bu sosun içine haşlanmış patatesi ekleyin. Mantarı tereyağında kavurup sosa ekleyin. Tavuk etlerini ve baharatları güveçlere paylaşın. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip karıştırın. Güveçleri 200 derecedeki fırında pişirin.