GÜVEÇTE YUFKALI JAMBONLU TAVUK

2 adet yufka
1 adet tavuk göğsü
5 dilim jambon
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı un
2 su bardağı süt
1 adet yumurta sarısı
1'er çay kaşığı tuz, karabiber
Arzuya göre kaşar peyniri

2 adet yufkayı üst üste koyun ve bir yemek tabağı çapında 4 adet yuvarlak şekilde kesin. Diğer tarafta tavuk göğsünü kuşbaşı doğrayıp çok az sıvıyağ ile kavurun. Jambonları ince şeritler halinde dilin ve kavurmakta olduğunuz tavuklara ilave edin. Birlikte 2-3 dakika daha pişirin. Ayrı bir tencerede margarin ve 1 çorba kaşığı unu hafifçe kavurun. Üzerine süt ilave ederek hızlı hızlı karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Hazırladığız beşamel sosun içerisine, tavuk ve jambonlu malzemeyi ilave edip karıştırın. 4 adet küçük toprak güveci yağlayın. Komposta kasesine yuvarlak şekildeki yufkaları, kenarları dışarda kalacak şekilde yerleştirin. İçine beşamelli tavuk ve jambonlu malzemeyi doldurun. Yufkaların kenarlarını içe doğru kapadıktan sonra kaseyi ters çevirerek güveç kabına yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Fırından aldıktan sonra sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:114543 • adı:Güveçte Yufkalı Jambonlu Tavuk • gönderen:yakupcan • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:42