



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMUR KASESİNDE TAVUK

250 gr haşlanmış tavuk eti (yağsız, küçük parçalara doğranmış)
20 cm'lik milföy hamur kasesi
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1+1/2 çorba kaşığı un
3/4 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 yumurtanın sarısı
120 gr çalılı fasulyesi (haşlanıp, 2,5 santim boyunda kesilmiş)
120 gr salam (küçük parçalara doğranmış)
3 Sap maydanoz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.

Hamur kasesini bir tepsiye koyup, bir kenara bırakınız.

Küçük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tencereyi ateşten alıp, tahta kaşıkla unu pürütsüz bir bulamaç elde edene kadar karıştırınız. Tencereyi ağır ateşe oturtup, sürekli karıştırarak 1 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, tavuk suyunu yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ekleyiniz (top top olmamasına dikkat ediniz). Ateşi hafifçe yükseltip, tencereyi yeniden ateşe oturtunuz. Sürekli karıştırarak 2-3 dakika, sos koyulaşıp pürütsüz olana kadar pişiriniz. Tuz ve biberi serpererek tencereyi ateşten alıp, sosun bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız.

Küçük bir kasede yumurta sarılarını yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla açık sarı bir renk alana kadar çırpınız.

Tenceredeki sıcak sostan 4 çorba kaşığını yumurta sarılarına katınız. Yumurta sarılı karışımı yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak sos tenceresine boşaltınız. Tencereyi ağır ateşe oturtup, sosu sürekli karıştırarak 2 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, çalılı fasulyelerini, tavuğu ve salamı ekleyiniz. Tenceredeki karışımı tepsideki hamur kasesine boşaltıp, tepsiyi fırının orta katına sürerek 15 dakika pişiriniz.

Tepsiyi fırından alıp, hamur kasesinde tavuğu ısıtmış bir servis tabağına aktarınız. Maydanoz saplarıyla süsleyip, servis ediniz.

Not: Kalmış tavuk parçalarının değerlendirilmesinde kullanabilirsiniz.