



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAK BEĞENDİLİ TAVUK PİRZOLA

6 parça kemiksiz tavuk pirzola
Kekik
Pulbiber
İsteğe göre kajun baharatı
Tuz
Tatlı kırmızı toz biber
Kabak beğendi için;
4 adet orta boy kabak
Beşamel sos için;
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2,5 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Bir tutam muskat rendesi
Kabağın üzerine;
1 su bardağı kaşar rendesi

Öncelikle derin bir kaptta tavuk için baharatları karıştırıp pirzoları harmanlayın.
Tavuğu tavada arkalı önlü kızartın.
Rendelenmiş kabağı, kabaklar suyunu çekene kadar tavaya biraz yağ ekleyip pişirin.
Beşamel sosu için tereyağı ve unu kavurun.
Üzerine sütü ekleyerek hızlıca kıvam alana kadar pişirin.
Son olarak tuzu, karabiberi ve muskat rendesini ekledikten sonra ocağı kapatın.
Pişen kabağın üzerine beşamel sosu ve kaşar rendesini ekleyerek kaşarlar eriyene kadar pişirin.
Servis tabağına önce kabak beğendiyi yerleştirin.
Üzerine tavuk pirzoları ekleyip servis edin.

