



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN YATAĞINDA BEŞAMEL SOSLU TAVUK

3 adet tavuk göğüs
5 adet patlıcan
1,5 su bardağı süt
1,5 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı pulbiber

Patlıcanları kızdırın,
Tavukları kuşbaşı doğrayın,
Sulandırılmış salça, tuzi kekik ve pul biberle iyice harmanlayın,
1-2 yemek kaşığı sıvı yağda kızarana kadar pişirin,
Unu margarinle kavurun,
Sütü ekleyip karıştırın ve koyulaşana kadar pişirin,
Patlıcanları soyup minik minik doğrayın,
Beşamel sos ve patlıcanları karıştırıp az tuz atın,
Servis tabağına önce beğendiyi üstüne de tavukları koyup servis yapın.

