SEBZELİ TAVUK

2 adet tavuk göğüs
4 yemek kaşığı konserve mısır
2 su bardağı mantar
3 adet orta boy patates
1 demet ıspanak
2 adet orta boy kuru soğan
4 yemek kaşığı tereyağ
4 yemek kaşığı taze kaşar peyniri
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

Ispanakların köklerini ayırıp, bir süre tuzlu suda bekletin. Süzdürüp, bol suda yıkayıp, ayıklayın ve doğrayın. Mantarların zarını ayırıp, kararmamaları için limonlu suda bekletin.
Tavuk göğüslerini 2 bardak suyla birlikte 5 dakika haşlayın, küçük küçük doğrayın. Tencerede 2 kaşık tereyağını eritin, tavla zarı formunda doğranmış soğanı pembeleşene kadar kavurun. Dikine ikiye böldüğünüz mantarları ekleyerek, mantar verdiği suyu çekene kadar kavurmaya devam edin. Tavuk parçalarını da ekleyip 3-4 dakika karıştırarak soteleyin.
Fırın kabına tavuklu karışımı, ıspanakları, yuvarlak dilimler halinde doğranmış patatesleri, mısırı, karabiberi ve tuzu koyun. Beşamel sos için, kalan tereyağında unu sararıncaya dek kavurun. Süt ekleyip muhallebi kıvamına gelince ocağın altını kapatarak, rendelenmiş kaşarı ekleyin. Sosla tavuğun üstünü kaplayın. 175 derecelik fırında 25 dakika pişirip, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:143196 • adı:Sebzeli Tavuk • gönderen:altın şeftali • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:49