



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK GRATEN

1 adet tavuk
2 çorba kaşığı margarin
4 çorba kaşığı un
Yeterince süt
Tuz
Karabiber
Köri
Pulbiber

Tavuğu haşlayın ve kemikleri tamamen ayırın. Didiklenmiş tavuğa tuz, karabiber, pul biber ve köriyi ekleyerek karıştırın. Borcama yerleştirin. Daha sonra ayrı bir kaptan margarin eritin. Unu bu yağda kavurun. Kavrulmuş unun üzerine boza kıvamına gelene kadar süt ilave edin.. Hazırlanan beşamel sosu didilmiş tavuk üzerine iyice yayın. Üstü kapanacak şekilde kaşar rendesi ilave edin. Pul biber serpin ve fırına verin. Kaşar eriyip üstü kızarana dek pişirin. Börek şeklinde keserek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.02.2024