TAVUK OGRATEN

1 orta boy tavuk
1 patates
2 havuç
1 soğan
Karabiber, tuz
Sos için:
1 bardak un
3 kaşık margarin
4 bardak tavuk suyu
2 yumurta
100 gr. kaşar peyniri

Tavuğu tütsüleyip yıkadıktan sonra soymuş olduğunuz patates, havuç ve soğanlarla birlikte 2 litre suda tuz ve karabiberini koyup 1 saat haşlayın. Piştikten sonra suyunu bir kaba alıp, tavuğun derisini ve kemiklerini çıkartın. Geriye kalan tavuk etlerini ufalayın. Haşlanmış patates ve havuçları da küçük küpler halinde kesin. Ufalanmış tavuk etleriyle sebzeleri karıştırıp, fırına dayanıklı bir kaba yerleştirin. Öte yandan Piyale unu yağda sarartın. Ayırmış olduğunuz tavuk suyundan 3 bardağını yavaş yavaş bu una ekleyin ve sürekli karıştırın. Elde ettiğiniz bağdaşık bulamaç kaynadıktan sonra 2 yumurtanın sarısını ve gerekiyorsa biraz tuz ve karabiber koyup bir taşım daha kaynatın. Bu sosu Itavuk etlerinin üzerine dökün rendelenmiş kaşar peyniri de serptikten sonra fırına sürün. Tavuk etleri önceden pişmiş olduğu için peynirler kızarınca çıkartıp servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:9338 • adı:Tavuk Ograten • gönderen:ASIK • indirme tarihi:09.05.2024 - 09:50