



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUKLU KEREVİZ

2 adet kereviz
2 parça tavuk göğsü
1 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
2 adet yeşil biber
2 adet domates
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
Beşamel Sosu için:
1 su bardağı soğuk süt
1 tatlı kaşığı tepeleme un
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Yarım limon

Kerevizler ortadan ikiye bölünüp kabukları soyulacak ortası biraz çukurlaştırılacak kararmaması için unlu limonlu suda bekletilmesi gerekiyor. Kerevizleri ayrı tencerede su, limon suyu, çiçek yağı, tuz koyup kerevizleri suyun içine alıyoruz. ve pişiriyoruz. Tavaya biraz çiçek yağı koyup ince doğranmış soğanı sarımsağı alıyoruz. İki dakika kadar kavurup küp parçalar şeklinde doğranmış tavuk etlerini tavaya alıyoruz. Hep birlikte 5-6 dakika kavurup üzerine ince doğranmış yeşil biberi ve domatesi de ilave edip kısık ateşte bir taşım kaynatıyoruz ve altını kapatıyoruz. Beşamel sosu: Tencereye çiçek yağını koyuyoruz. Ocağın altını yakıyoruz unu yağın üstüne döküyoruz. Orda hareketli ocak ateşinde 2 dakika unu çırpma teliyle sürekli karıştırıyoruz. Üzerine soğuk sütü döküyoruz karıştırmaya devam ediyoruz. Kaynayınca kıvamını kontrol ediyoruz. Çok koyu olmuşsa kerevizi pişirdiğimiz sudan koyup akıcı hale getiriyoruz. son aşamada fırın kabına kerevizleri susuz olarak alıyoruz. Üzerine sotelediğimiz tavuklu harcı dolduruyoruz. Onunda üzerine kaşıkla başamel sosunu döküyoruz. Her birinin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri koyuyoruz 170 derece ısınmış fırında kızarıncaya kadar tutuyoruz.