



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZERDEÇALLI TAVUK BEĞENDİ

<https://carrefoursa.com>

1 adet kemiksiz tavuk göğsü
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zerdeçal
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
Beğendi için;
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı süt
3 adet patlıcan
Rendelenmiş kaşar peyniri

Öncelikle beğendi sosunda kullanacağınız patlıcanları pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsinde dizin ve 200 derece fırında kızletin. Patlıcanlar kızlenirken tavuk göğsünü julyen doğrayın. Tereyağını eritin ve tavukları pişirin. Derin bir kasede süt, un, zerdeçal ve tuzu alıp karıştırın. Zerdeçalı sosu tavada pişen tavukların üzerine dökün ve aralıklarla karıştırın. Sos suyunu çekene kadar pişirmeye devam edin. Diğer yandan beğendi sosunu hazırlamaya başlayabilirsiniz.

Tereyağını eritin ve unu ilave edip kavurun. Azar azar sütü ilave edin ve çırpıcı yardımıyla devamlı karıştırın. Muhallebi kıvamı aldığı anda kızlediğiniz, kabuğunu soyduğunuz ve doğradığınız patlıcanları ilave edin. Son olarak kaşar peynirini de ilave edip karıştırın ve beğendi sosunu ocaktan alın. Servis tabağına önce beğendiyi, üzerine soslu tavukları koyun ve servis yapın.

