

Beşamelli Tavuk

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 10/10

Tavuk ve sebzelerin beşamel sosla kaplanıp fırında kızartılarak kremamsına yemek.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Mantar
- 1 su bardağı Bezelye
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Un
- 2 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tavukları kuşbaşı doğrayıp mantarla birlikte tavaya alın.
2. Tavuk ve mantar 10 dakika suyunu çekene kadar soteleyin.
3. Ayrı tencerede tereyağı eritip unu 2 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
4. Sütü azar azar ekleyip 5 dakika çirpince beşamel topaklanmasını.
5. Tavuklu karışımı fırına alıp beşamel ve kaşarla kaplayın.
6. Yemeği 190°C fırında 20 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Beşamel sosu sürekli çirperek pişirin; un topaklanmadan pürüzsüz kıvam alır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yeşil salata ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt