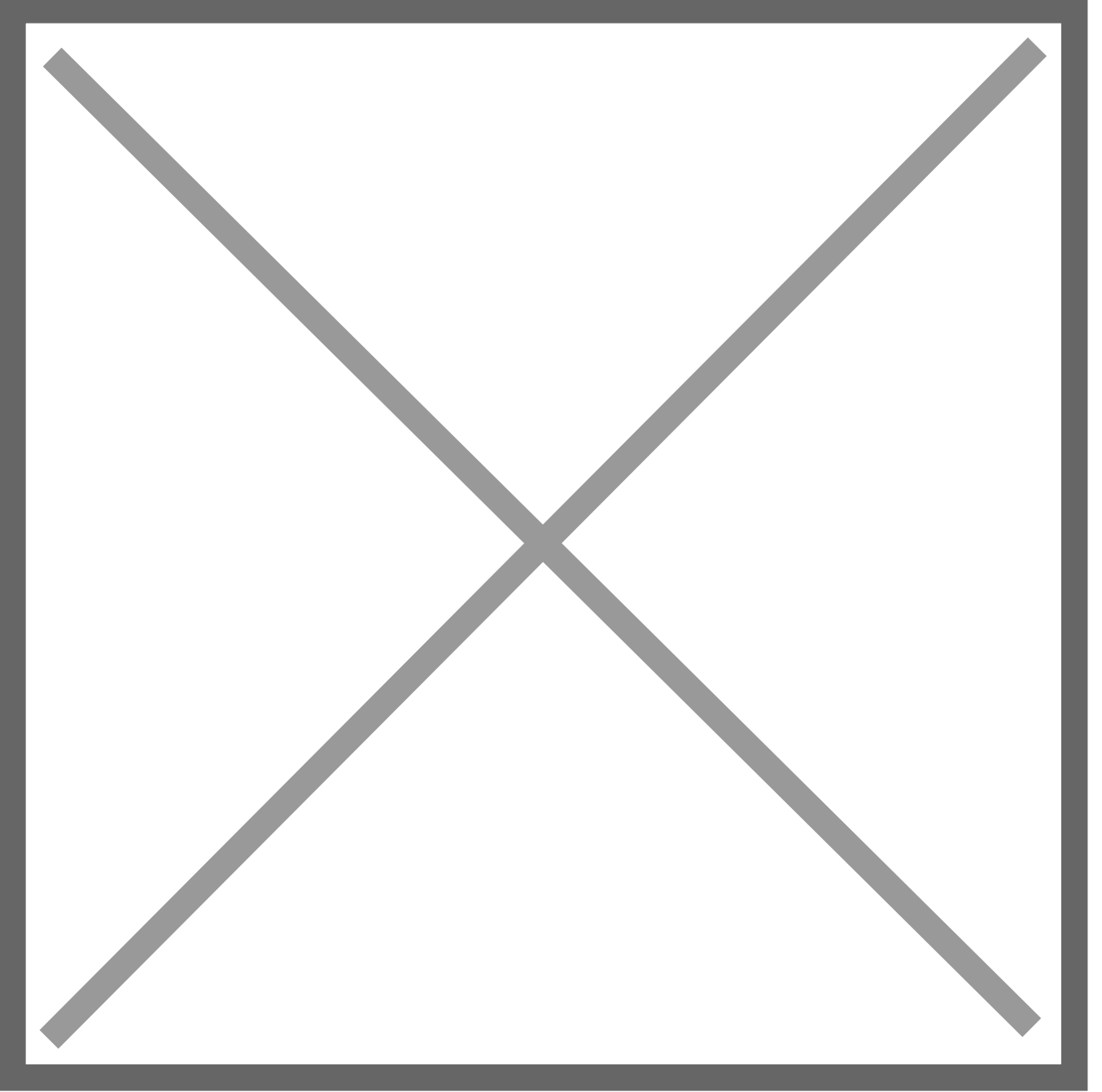




HIRAZIN
MUTFACI



Fırında Beşamel Soslu Tavuk



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Tavuk İçin:

- 500 gr tavuk göğsü (küp doğranmış)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 adet büyük soğan (doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (üzeri için)

Beşamel Sos İçin:

- 1,5 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı:

1. Tavukları Hazırlama:

1. Tavukları küp doğrayıp bir kaba alın.
2. Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber, kekik ve pul biber ekleyerek karıştırın.
3. Soğan, kırmızı ve yeşil biberleri ekleyip harmanlayın.
4. Tavayı ısıtıp tavukları yüksek ateşte soteleyin.

2. Beşamel Sosu Hazırlama:



1. Küçük bir tencerede tereyağını eritin.
2. Unu ekleyip **kokusu çıkana kadar kavurun.**
3. Yavaş yavaş sütü ekleyerek sürekli çırpın.
4. Koyulařana kadar piřirip tuz ve karabiber ekleyin.

3. Fırında Piřirme:

1. Sotelediđiniz tavukları fırın kabına alın.
2. zerine beşamel sosu dkn.
3. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
4. **180°C fırında 20 dakika** zeri kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Sıcak olarak yanında **pirinç pilavı veya salata ile servis edin.**

>> **İpucu:** Daha lezzetli olması için **beşamel sosa biraz muskat rendesi ekleyebilirsiniz.**

Kiraz'ın
Mutfađı