

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

Yapılış

1. Tavuk ve mantar tavada 10 dakika soteleyin.
2. Tereyağı un ve sütle beşamel sos hazırlayın.
3. Tavuklu karışımın kabına sos ve kaşar ekleyip 190°C fırında 20 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Beşamel sosu sürekli çırparak pişirin; un topaklanmadan pürüzsüz kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yeşil salata ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt