

Besamel Soslu Tavuk Sote

Malzemeler

2 Adet Tavuk Gogsu

1 Adet Sogan

3 Dis Sarimsak

1 Kavanoz Garnitur

2 Adet Havuc

1 Tatli Kasigi Tuz

Yarim Cay Bardagi Siviya

Besamel Sos Malzemeleri

2 Corba Kasigi Margarin

2 Corba Kasigi Un

2,5 Su Bardagi Sut

1 Cay Kasigi Tuz(veya yarim cay kasigi sizin zevkinize bagli)

Ustu icin Kasar Peyniri

Yapilisi

Yarim ay seklinde dogradigimiz sogan ,havuc ve sarimsagimizi yagda hafif ceviriyoruz.Ardindan tavuklarimizi kup kup dograyip tenceremize ilave ediyoruz, 15 dakika kadar cevirecek pisiriyoruz.

Tuzumuzu ekliyoruz ve tam pisene kadar pisiriyoruz.En son tavuklarimiz pisince garniturumuzu ekleyerek karistiriyoruz ve tencenin altini kapatiyoruz.Tavuk sotemizi dibini margarinle hafif yagladigimiz bir borcama guzelce yayiyoruz ve basamel sosumuzu hazirlamaya basliyoruz.

Tencereye margarin ve unu koyarak hafif rengi degisene kadar kavuruyoruz.Sutumuzu ekliyoruz topak topak olmasina izin vermeden hizli bir sekilde karistiyoruz.Tuzumuzuda ekleyerek kaynayana kadar cevirecek karistiriyoruz ve altini kapatiyoruz.

Sotemizin ustune sosumuzu yayiyoruz,onceden 180 derece isittigimiz firina atip uzeri kizarana kadar pisiriyoruz.

En son firinda cikinca uzerine kasar rendesi dokup servis yapiyoruz.