

Besamel Soslu Tavuklu Firinda Makarna

Malzemeler

1 paket firin makarna
Tavuk sote icin;
2 parca tavuk gogsu
1 adet sogan
1 dis sarimsak
2 adet domates (istege bagli)
1 adet yesil biber
Tuz
Uzeri icin;
Kasar peyniri
Besamel sosu icin;
3-4 su bardagi sut
2 yemek kasigi un
2 yemek kasigi margarin yada tereyagi
Karabiber (istege bagli)
Tuz

Yapilisi

Makarnayi paketin uzerindeki sureye gore pisirelim.Tavugu kusbasi seklinde dograyip pisirme kapina alalim.Tavugu suyunu cekene kadar kavuralim.Suyu cekilen tavuga sivi yagimizi ekleyelim. Sirasiyla sogan, sarimsak, sivri biberimizi ekleyip kavurmaya devam edelim.Sebzelerimizin rengi degisince domatesimizi ekleyip pismeye birakalim.Tuzunu da eklemeyi unutmayalim.Besamel sos icin; Iki corba kasigi tereyagini kucuk bir tencereye koyalim.Tereyagini dusuk isida eritelim. Iki corba kasigi unu eriyen tereyagi ile karistiralim. Elde ettigimiz karisimi rengi sariya donene kadar kavuralim.Atesin altini kisiyoruz ve sutu corba kasigi yardimi ile yavas yavas karisima ilave edelim.Sutu mumkun oldugunca yavas eklemeliyiz. Birden bire butun sutu eklemek sosun topaklanmasina neden olabilir. Sosumuz da topaklanma olmadigindan emin oluyoruz ve muhallebi kivamina gelene kadar sosumuzu karistirmaya devam edelim.Sos muhallebi kivamina geldikten sonra atesten alalim. Tuzu ve istege gore uzerine baharatimizi (karabiber) ekleyelim.Borcami cok az sivi yag ile yaglayalim.Makarnanin yarisini tepsiye serelim.Uzerine besamel sosun yarisini dokelim.Makarna ve besamel sosu iyice karistiralim.Uzerine tavuk sotemizi dokelim ve iyice yayalim.Geriye kalan makarnayi ve besamel sosu tepside karistiramayacagimiz icin makarna tencerisinin icerisine basemali dokelim.Iyice karistirdiktan sonra tavuklarimizin uzerine ekleyelim.Bu sekilde yaklasik 15-20 dakika 200 derecelik firinda pisirelim.Daha sonra rendelenmis kasar peynirini de ekliyelim. Istege gore uzerini kizartiyoruz. Afiyet olsun:)