

## Besamel Soslu Tavuklu Karnabahar

### Malzemeler

1 orta boy karnabahar,  
4 parca tavuk gogus eti,  
1 yemek k. domates saclasi,  
1 soğan,  
Besamel Sosu icin:  
1 su b. sut,  
2 yemek k. un,  
2 yemek k. siviyağ,  
50 gram kasar peyniri rendesi,  
Tuz, karabiber,

### Yapilisi

Oncelikle karnabahari cicek cicek ayirip iyice yıkayalım. Sonra bir tencereye su koyup haslayalım. Haslanan karnabahari suzelim bir kenarda bekletelim. Ayri bir tavada kup dogranmis sogani az yağ ekleyip kavuralım. Kucuk dogranmis tavuklari da ekleyip kavuralım. Salcayi ekleyip kavuralım. Tuzunu ve karabiberini de ekledikten sonra ocagin altini kapatalım. Borcami cok az siviyağ ile yağlayalım. Hasladigimiz karnabaharlarimizi doseyelim borcama. Daha sonra kavurdugumuz tavadaki ic harcimizi karnabaharlarin uzerine esit olarak dagitalım. Ardindan besamel sosu hazirlayalım. Kucuk bir tencereye un ve siviyağı alip unun kokusu gidene kadar kavuralım. Soguk sutu azar azar ekleyip surekli tel cirpiciyla cirpalım. Kivami cok koyu olur ise cok az sut ilavesi yapabilirsiniz. Kivam alan besamel sosumuza rendelenmis kasar peynirini, tuzunu ve cekilmis karabiberi de ilave edip karistiralım. Sosu da tavuklu ic harcın uzerine esit olarak gezdirelim. Onceden isitilmis firinda besamel sosumuz pisene kadar yani uzeri kizarana kadar pisirelim . 15-20 dakikada pisiyor.