

Firinda Tavuk Graten

Malzemeler

1 adet tavuk
2 adet yumurta
2 corba kasigi un
2 corba kasigi margarin
5 corba kasigi rende kasar
yarim lt sut
karabiber
tuz

Yapilisi

Tavuklari temizleyin ve haslayin.

Haslandiktan sonra didin. Yagi bir tavada eritip unu ilave edin ve pembelestirin.

Sutu de katin muhallebi gibi pisirin ve biraz soguyunca yumurta ve 2 kasik rende kasari ilave edip karistirin.

Yaglanmis tepsiye bu sosun ucte biri konup yayin. Uzerine tavuk eti, onun uzerine de artan sos konup kasar peyniri rendesi serpip firinda pembelesene kadar pisirin ve servise hazir