

## Tavuk Graten

### Malzemeler

1 adet Butun Tavuk (haslanmis)

2 adet Patates

2 adet Havuc

Bezelye yarim su bardagi kadar

Tuz,Karabiber,Kirmizi toz biber,Pul biber yahut isteginize kalmis baharatlar

Uzeri icin rende kasar peyniri

Besamel sos icin;

2 Yemek Kasigi Tereyag ya da sivi yag

3 Yemek Kasigi Un

3 Su bardagu Sut

Tuz

### Yapilisi

Bir adet butun tavugu haslayin.Hasladiginiz tavuk etlerini kemiklerinden ayirip guzelce didikleyin.Diger tarafta bezelye,havuc ve patateslerinizi minik minik kupler halinde dograyin.Ve haslayin.Isterseniz hazir garniturse kullanabilirsiniz.Haslanmis ve parcalara ayirdiginiz tavugunuzu ve garniturlerinizi isiya dayanikli firin kabiniza alin

baharatlarida ekleyerek guzelce harmanlayin.Diger tarafta besamel sosunuzu hazirlamak icin tereyagini tencerenize alin ununuzu ekleyip kavurmaya baslayin.Sutunuzu yavas yavas ekleyerek muhallebi kivamina gelene dek kisik ateste karistirarak pisirin.

Hazirlamis oldugunuz besamel sosu da tavuklu karisima ekleyerek guzelce karistirin.

200 derecede isitilmis olan firinda uzeri hafif pembelesinceye kadar pisirin.Uzerine rendelenmis kasari da ekleyerek tekrar firinlayin bir on dakikada uzerinin nar gibi kizarmasini bekleyin.