

Tavuklu Makarnali Karnabahar

Malzemeler

750 gr. tavuk but
yarım paket makarna
1 adet kırmızı biber
2 adet soğan
2 adet domates
3 diş sarımsak
tuz
karabiber
su

BESAMEL SOSU İÇİN:

3 su bardak süt
2 corba kasığı un
2 corba kasığı tereyağı
tuz

UZERİ İÇİN:

kasar peyniri

Yapılışı

Makarnayı önce tencerede haşlayalım ve süzelim. Cam fırın kabına ilk olarak makarnayı yayıyoruz. Karnabaharı da bütün olarak tencere de haşlıyoruz. Kırmızı biberi, soğanları, sarımsakları ve domatesleri küçük küçük kıyoruz. Tavuk etini de kusbasi olarak doğruyoruz. Tavaya sıvı yağı koyuyoruz. Soğanı ve sarımsağı güzelce soteliyoruz. Tavuğu ilave ediyoruz ve kavuruyoruz. Biberi ekliyoruz. Bir süre sonra da domatesi atıyoruz. Pismesine yakın tuzunu ve karabiberini atıyoruz. Fırın kabındaki makarnanın üzerine tavuklu harcı dokuyoruz. Onun üzerine de haşlanmış karnabaharı doğrayıp koyuyoruz. Besamel sosu için, tencereye tereyağını koyuyoruz ve unu kavuruyoruz. Unun kokusu çıkmaya başlayınca sütü yavaş yavaş ilave ediyoruz. Akıcı kıvamda bir sos pisiriyoruz. Sosu yemegimizin üzerine gezdirerek dokuyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pisiriyoruz. Pismeye yakın çıkartıyoruz ve üzerine rendelenmiş kasar peyniri serpiyoruz. Peynir kızarana kadar pisiriyoruz. servise hazır. Afiyet olsun