

Fırında Beşamel Soslu Tavuk

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

Tavuk İçin:

- 500 gr tavuk göğsü (küp doğranmış)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 adet büyük soğan (doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (doğranmış)
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri (üzeri için)

Beşamel Sos İçin:

- 1,5 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Tavukları Hazırlama:

- Tavukları küp doğrayıp bir kaba alın.
- Üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber, kekik ve pul biber ekleyerek karıştırın.
- Soğan, kırmızı ve yeşil biberleri ekleyip harmanlayın.
- Tavayı ısıtıp tavukları yüksek ateşte soteleyin.

2. Beşamel Sosu Hazırlama:

- Küçük bir tencerede tereyağını eritin.
- Unu ekleyip **kokusu çıkana kadar kavurun**.
- Yavaş yavaş sütü ekleyerek sürekli çırpın.
- Koyulaşana kadar pişirip tuz ve karabiber ekleyin.

3. Fırında Pişirme:

- Sotelediğiniz tavukları fırın kabına alın.
- Üzerine beşamel sosu dökün.
- Rendelenmiş kaşar peynirini serpin.
- **180°C fırında 20 dakika** üzeri kızarana kadar pişirin.

4. Servis:

- Sıcak olarak yanında **pirinç pilavı veya salata ile servis edin**.

>> **İpucu:** Daha lezzetli olması için **beşamel sosa biraz muskat rendesi ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı