PERDELİ TAVUK

1 adet yufka
Yarım kg kuşbaşı tavuk
1 adet iri kuru soğan
2 diş sarımsak
1 adet domates
2 adet biber
4-5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Beşamel sos için:
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı tuz

Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca ince kıyılmış soğan katılır ve pembeleştirilir.
Sonra tavuk eti katılır. Suyunu bırakmaya başlayınca ince doğranmış biber, sarımsak eklenir. Biber sararana kadar kavurmaya devam edilir.
Daha sonra ince doğranmış domates ve tuz katılır. Domates gevşeyene kadar pişirilir, ateşten alınır.
Sosu yapmadan önce margarinle kalıp olacak tencere iyice yağlanır.
Beşamel sos için başka bir tencereye yağlamadan sonra kalan margarin ve un konur. Un sararana kadar kavrulur.
Üzerine yavaş yavaş soğuk süt ve tuz ilave edilir. Karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir.
Beşamel sos tavuklu yemeğe eklenir. Soğuması için biraz beklenir.
Altı yuvarlak, bakır ya da aliminyum yencereye yufka kenarlardan sarkacak şekilde yerleştirilir. Kalın olması için tabanına kenardan yufka koparıp konabilir.
Hazırlanan yemek yufka bulunan tencereye konur. Kenarlardan sarkan yufkalar yukarı toplanır. Üzerine biraz zeytinyağı sürülür.
Perdeli tavuk önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 15 dakika sonra düz servis tabağına ters çevrilir.
Kek gibi dilimleyerek servise sunulur.

Not: Hazırlanan tavuklu için soğuması gerekir. Aksi halde yufkayı zedeleyebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1547 | Adı: Perdeli Tavuk | İndirme tarihi: 03.08.2025 - 22:36