



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

SALAMLI TAVUK



Yarım kg. tavuk kuşbaşı
10 dilim macar salami
2 diş sarımsak
Yarım kahve fincanı zeytinyağı
1 adet domates
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Beşamel sos için;
1,5 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

- # Tavaya zeytinyağı konur, ısınınca kuşbaşı tavuk eti atılır.
- # Etler beyazlaşmaya başlayınca, ince kıyılmış sarımsak eklenir.
- # Bir kaç dakika sonra küçük doğranmış domates konur, şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Yarım pişen tavuklu karışım, uygun büyüklükte bir fırın kabına aktarılır, biraz soğuması beklenir.
- # Bu arada beşamel sos hazırlanır; un ve tereyağı hafif pembeleşene kadar kavrulur.
- # Üzerine topaklamaması için soğuk süt eklenerek aralıksız karıştırılarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir, tuz eklenir.
- # Fırın kabında alınan tavuğun üzerine önce çubuk şeklinde doğranmış salam serpilir, sonra beşamel sos dökülür.
- # Önceden ısıtılmış 200 derece fırına sürülür, beşamel sos katılaşana kadar pişirilir.
- # Sıcak servis edilir.

Not: Yemeğin renginin daha kırmızı olması isteniyorsa, beşamel sosa 1 adet yumurta kırılabilir.