



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

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 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Beşamel sos için:
- 1,5 su bardaęı süt
- 2 orba kaşığı margarin
- 2 orba kaşığı un
- 1 ay 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.
- # zerine 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. zerine 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.