



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ PİLİÇ BAGET

Eyüp Sevinç

- 4 adet Patlıcan
- 6 adet piliç baget
- 1 adet soğan
- 1 adet domates
- 1 diş sarımsak
- 2 adet tane karabiber
- 1 adet defneyaprağı
- 1 çay kaşığı nane
- 1/2 çay kaşığı muskat
- 1/2 limon suyu
- 1,5 yemek kaşığı tereyağı
- 1/2 çorba kaşığı un
- 1/2 su bardağı süt
- Tuz

Patlıcanları ateşte közleyin. Soyduktan sonra limonlu ve sarımsaklı yağda biraz bekletin. Daha sonra tahta üzerinde kıyın. Tavadaki yağ ve unu kavurun, kokusu çıkınca kaynatılmış ve ılıtılmış sütü ekleyin. Daha sonra patlıcanları ilave edin. İyice ezerek kısık ateşte pişirin. Ayrı bir tencere küp şeklinde doğranmış soğan ve sarımsağı kavurun. Daha sonra kuşbaşı somonları ilave edin. Balığın rengi dönünceye kadar kavurun. Küçük küçük doğradığınız domates, nane, karabiber ve defne yaprağını ilave edin. Beğendiyi muskat, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Beğendiyi servis tabağına alın, ortasını kaşık ile açın, somonlu karışımı ilave edin. Sıcak olarak servis edin.

