



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ PİLİÇ

1 adet 1,5 gr'lık bütün tavuk (temizlenmiş)
10 adet iri kemer patlıcanı
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
120 g (8 çorba kaşığı) Sana
1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
300 g (1 su bardağından biraz fazla)
konkâse domates
1 adet defneyaprağı
2 adet sivribiber (tohumları alınıp ince dilimlenmiş)
750 ml (3 su bardağı) tavuk suyu
75 g (3/5 su bardağı) un
750 ml (3 su bardağı) süt
100 g (yaklaşık 1,5 su bardağı) rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlık:

Patlıcanları bir fırın tepsisi üzerinde salamandraya sürüp, ara sıra çevirerek, kabukları hemen yanıcaya kadar pişirin.

Sana'nın 3 çorba kaşığını bir tencerede kızdırın. Yağ kızınca tavuğu tencereye koyup her tarafını iyice kızartın. Bir kaba alın.

Tavuğun sosunu hazırlamak için, tavuğun kızartıldığı tencereye soğanları koyup 1 dakika kavurun. Konkâse domatesi defneyaprağını, sivri biberleri ve tavuk suyunu katıp bir taşım kaynatın.

Hazırladığınız Sana ile kavrulmuş una soyduğunuz patlıcanları ekleyip kaşıkla döverek ezin.

Ana Yemek:

Temizlenmiş tavuğu tuzlayın ve biberleyin. Fırınınızın üst katındaki salamandrayı yakın. Solda gösterildiği biçimde patlıcanları kabukları yanıcaya kadar pişirin.

Hazırlık bölümünde gösterilen biçimde tavuğu Sana ile altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın ve tavuğun sosunu hazırlayın. Hazırladığınız sosu tenceredeki tavuğun üzerine döküp, kapağını kapatarak kısık ateşte 25 dakika pişirin.

Bu arada beğendiyi hazırlayın. Bunun için unu eleyin. Kalan Sana'yı bir tencerede eritin. Elenmiş unu ilave edip sürekli karıştırarak un kokusu gidinceye kadar kavurun. Tencereyi ateşten alıp ılınmaya bırakın. Sütü bir taşım kaynatın. Patlıcanları alıp kabuklarını soyarak tencereye ilave edin ve ezerek karıştırın. Kaynar sütü de ekleyip tencereyi tekrar ateşe oturtun, karıştırarak beğendiyi pişirin. Rendelenmiş peyniri de ekleyerek hepsini birden iyice karıştırın. Tuzunu ayarlayıp tencereyi ateşten alın.

Beğendiyi bir servis tabağına aktarın. Ortasına pişen tavuğu ister bütün ister parçalayarak yerleştirin. Üzerine tavuğun sosunu gezdirerek servis yapın.