



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ MANTARLI PİLİÇ

750 gr. piliç biftek
1 kase un
1 çorba kaşığı margarin
Yarım kg mantar
2 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Yarım kahve fincanı sirke
Yarım çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz, karabiber
Kaşar peyniri
Hardallı beşamel sos için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı hardal
2 çorba kaşığı sıvıyağ
tuz

Mantarları temizleyelim, ikiye keselim. Tavaya zeytinyağını alalım. Küçük doğranmış sarımsakları kızartalım. Delikli kepe ile çıkartalım. Tavayı tekrar ateşe oturtalım. Mantarları ilave edip, bıraktıkları suyu çekene kadar kızartalım. Tavaya yarım kahve fincanı sirkeyi ekleyelim. Tuzunu ayarlayalım. Kapağını kapatarak, kısık ateşte pişirelim. Tavayı ateşten almadan ince kıyılmış maydanozu ve yarım çorba kaşığı limon suyunu ilave edelim. Piliç bifteklerini uygun büyüklükte keselim. Ayrı bir kaptaki unu, tuzu ve karabiberi karıştıralım. Piliç bifteklerini bu karışıma bulayalım. Hafifçe yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Bifteklerin üzerine fındık iriliğinde kesilmiş yağ yerleştirelim. Biftekleri üstleri kızarana dek orta ısıda fırında pişirelim. Üzerine birer dilim kaşar peyniri koyalım. Tekrar fırına verelim. Hardallı beşamel sos için tavaya 2 çorba kaşığı sıvı yağ alalım. Unu sürekli karıştırarak ekleyelim. Hafifçe sararana dek kavuralım. Ardından sütü ilave edelim. Tuzunu ayarladıktan sonra, koyulaşana dek pişirelim. içine hardal ekleyelim. Fırından çıkardığımız bifteklerin üzerine dökelim. Mantarlarla birlikte servis yapalım.