BEYLERBEYİ PİLİÇ

1 küçük paket Banvit Piliç Göğüs Bonfile
2 adet orta boy soğan
1 adet limonun suyu
50 gr tereyağı
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda)
Kereviz Beğendi:
3 adet orta boy kereviz (körpe göbek yaprakları ile)
1/2 adet limon
100 ml su
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
300 süt

Soğanları limon suyu ile harmanlayıp yağlanmış fırın kabına koyun.
Etleri iki streç arasında inceltip, uzunlamasına üç eşit parçaya kesin. Her tarafına karabiber serpin, rulo şeklinde sarın ve soğanların üzerine yerleştirin.
Etlerin üzerine 1?er parça tereyağı koyun, önceden ısıtılmış 170°C fırında yaklaşık 15-20 dak. pişirin.
Etleri sıcak olarak kereviz beğendinin üzerine yerleştirerek servis yapın. Not: Arzu ederseniz mevsim sebzeleri veya patates püresi ile de servis yapabilirsiniz. Kereviz Beğendi: 1 Kerevizi soyun, dilimleyip, limonlayın.
Kalan limonu suya kabuğu ile atın, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp kerevizleri ilave edin.
Kerevizler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15 dak. pişirin. Sıcak iken püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin.
Tereyağını ısıtıp unu katın. Orta ateşte karıştırarak un sararıncaya kadar kavurun. Karıştırmaya devam ederek kereviz ve sütü ilave edip 3-4 dak. pişirin.
Ateşten alınca kereviz yapraklarını ince kıyıp içine karıştırın
Etin yanında sıcak olarak veya zeytinyağı ile pişirip soğuk olarak servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:55364 • adı:Beylerbeyi Piliç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:07