



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BOLEYN MANTARLI MOZARRELLALI PİLİÇ

100 gr boleyn mantarı
3 çorba kaşığı mozerella
2 çorba kaşığı margarin
1 adet piliç göğsü
2 adet orta boy patates
1,5 çorba kaşığı un
1 adet orta boy havuç
1 çay bardağı konserve bezelye
2 su bardağı süt
½ demet maydanoz
Karabiber
Tuz

Piliç göğsü haşlanıp, etleri kemiklerinden ayrılarak didiklenir. Havuç ve patates haşlanıp tavla zarı iriliğinde doğranır. Tavuk etleri, havuç, patates, bezelye, boleyn mantarı, kıyılmış maydanoz, tuz karabiber karıştırılıp, margarinle yağlanmış, hafif un serpilmiş tepsiye yayılır. Bir tencerede margarin eritilir, un rengi dönünceye kadar kavrulur. Süt eklenip, hızlıca karıştırılır. Muhallebi gibi pişirilip, tavuklu karışımın üzerine yayılır. En üste mozerrela serpilerek önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Biraz ılınınca dilimlenerek servis yapılır.

