



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ STRAGONOF

4 adet Banvit Piliç Göğüs Bonfile
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet büyük boy soğan (ince kıyılmış)
250 gr mantar (ince dilimlenmiş)
300 ml krema
1 çorba kaşığı elma sirkesi
3 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Etleri iki streç arasında 5 mm kalınlığında oluncaya kadar döverek inceltin ve 2,5 cm uzunluğunda şeritler halinde kesin.

Zeytinyağından 1 çorba kaşığı ayırın. Kalan zeytinyağını ısıtıp, soğanları katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanların rengi değişmeden yumuşayınca kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin. Karıştırmaya ara vermeden mantarları ekleyip, 3-4 dak. soteleyin ve bir tabağa alın.

Aynı tavada kalan yağı ısıtıp, etlerin 1/4'ünü katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, etler hafif sararıncaya kadar 3-4 dak.soteleyin. Bir tabağa alıp, sıcak tutun. Kalan etleri de aynı şekilde hazırlayın.

Aynı tavada etleri ve mantarları harmanlayıp, tuz ve karabiber serpin. Kısık ateşte, hafifçe karıştırarak kremayı ve elma sirkesini ekleyip, kaynama noktasına kadar ısıtın.

Maydanoz serpin. Hafifçe karıştırıp arzu ederseniz kereviz saplı ve taze soğanlı pilav ile birlikte servis yapın.

