



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK BEĞENDİ ÜZERİNDE PİLİÇ PİRZOLA

- 5 adet Piliç Pirzola
- 2 adet kabak
- 2 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 tutam tuz, karabiber
- Marine sosu için;
  - ½ çay bardağı sıvı yağ
  - 2 diş ezilmiş sarımsak
  - 1 adet limon suyu
  - 1 tutam taze kekik, pul biber, karabiber, taze biberiye

Marine sosu için gerekli olan malzemeleri derin bir kaba alıp karıştırın. Üzerine Piliç Pirzolarını ekleyip sosa iyice bulayın. Üzerini streç film ile örtüp buzdolabında en az 2-3 saat marine edin.

Marine ettiğiniz piliç pirzoları ısıttığınız ızgarada pişirin.

Beğendi için Kabakların kabuğu kazıyın. Rendenin ince tarafıyla rendeleyip suyunu sıkın. Yumuşaması için yağsız teflon tavaya alıp 4-5 dk orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Sos tenceresine 3 yemek kaşığı yağı alıp üzerine unu ekleyip karıştırın, unun kokusu çıkana kadar kavurun.

Sütü ilave edip muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırmaya devam edin.

Kabağı ekleyip karıştırın. 2-3 dk pişirdikten sonra son olarak rendelenmiş kaşar peynirini ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Servis tabağına sıcak olan kabak beğendiği ve üzerine piliç pirzoları koyup servise sunun.