



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI SARIMSAKLI PİLİÇ

1 büyük paket Banvit Piliç Göğüs Bonfile

60 gr tereyağı

3 çorba kaşığı zeytinyağı

3 diş sarımsak (dövülmüş)

100 ml limon suyu (taze sıkılmış)

Kremalı Sos

45 gr tereyağı

3 tatlı kaşığı hardal

400 ml krema

125 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)

2,5 çorba kaşığı mısır unu

3 çorba kaşığı su

3 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)

3 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Tereyağı ve zeytinyağını ısıtıp etleri yerleştirin. Her iki yüzler altın sarısı renk alıncaya kadar 3'er dak. pişirin. Sarımsak ve limon suyunu ekleyin, tavayı hafifçe sallayarak karıştırın. Etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 15-20 dak. pişirin ve sıcak tutun.

Kremalı sos için; tereyağını eritin içine hardal, krema, peynir, mısır unu ve suyu ilave edip sürekli karıştırarak, sos kalınlaşıncaya kadar pişirin.

Sosu ateşten alın, taze soğan ve maydanozu katıp karıştırın.

Etlerin üzerine hazırladığınız kremalı sostan dökerek servis yapın.

