



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BEYAZ PİLİÇ

1 küçük paket pilic izgara tava
1 litre su (kaynar)
1 adet büyük boy soğan (8'e bölünmüş)
1 adet büyük boy patates (8'e bölünmüş)
1 adet büyük boy kabak (8'e bölünmüş)
10 adet mantar
1 küçük boy kereviz
250 gram yoğurt
1 tatlı kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
Tuz
1/4 litre mayonez (veya çırpılmış 2 yumurta sarısı)
5 sap taze kekik

Suya et, soğan ve karabiberleri ilave edip orta ateşte 20 dakika haşlayın. Etleri ayrı bir kaba alın. Tuz serpip kurumaması için üzerini kapatın. Tencerede kalan pilic suyuna sebzeleri katıp yumuşayınca kadar pişirdikten sonra etleri ilave edin. Ayrı bir kapta yoğurt, nişasta ve maydanozu karıştırın. Mayonezi yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edin. Mayonezin kesilmemesi için hafif hafif sallayarak karışıma 4-5 çorba kaşığı yemeğin suyundan koyun. Hazırladığınız karışımı sebzeli etlerin üzerine dökün. Kaynadıktan sonra ateşten alın. Taze kekik yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.