MORNAY SOSLU PATATESLİ PİLİÇ GRATİNE

Kullanılacak malzeme (4 kişi için) :
1 kiloluk bir piliç,
60 gram rendelenmiş kaşar peyniri,
50 gram fırınlanmış bayat ekmek tozu,
100 gram margarin yağı,
30 gram un,
1 baş soğan,
1 havuç,
1 sap kerevîz,
2 yumurta,
1/2 kilo patates,
1/2 litre süt,
yeteri kadar tuz.

Yapımı :
Pilicin tüylerini yolup içini temizledikten ve tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra bol akarsuda yıkayarak bir tencereye koyun. Tencereyi, pilicin üstünü örtecek kadar suyla doldurun. Kazınmış, yıkanmış havuçla kerevizi ve tuzu kataral pilici pişirin. Piliç pişince bunu tencereden çıkarıp etini kemiklerinden ayırın. Sonra bu etleri tavla zarı ufaklığında doğrayın. Beri yanda patatesleri tuzlu kaynar suda haşladıktan sonra soyup püre makinesinden geçirin. Elde ettiğiniz püreyi, daha önce kaynatılmış sütün dörtte biri ve margarin yağıyle bîr tencereye koyup ateşe oturtun. Bir tutam da tuz serptikten sonra kaşıkla karıştırarak kaynatın. Orta boy bir turta kalıbını yağlayın. Patates püresini, turta kalıbının dibine ve kenarlarına sıvayın. 20 gram erimiş margarini pürenin üzerine gezdirerek dökün. Sonra kalıbı. 10 dakika kızgın fırında tutun. Püre, fırında kızarmaktayken. 30 gram margarin yağı, un, kalan süt ve yeteri kadar tuzla bir beşamel sosu pişirin. Pişen salçayı ateşten indirdikten sonra buna rendelenmiş kaşer peynirinin yansını, haşlanmış ve kıyılmış yumurtaları, doğranmış piliç etlerini katın ve hepsini iyice karıştırarak birbirine yedirin. Sonra bu karışımı, fırından çıkardığınız kalıbın içindeki kızartılmış patates püresinin üstüne boşaltın ve bir spatula yardımıyle düzeltin. Kalan rendelenmiş peyniri ve ekmek tozunu, karışımın üzerine gezdirerek dökün. Kalan margarini de parçalara ayırıp üzerine serpiştirdikten sonra kalıbı tekrar kızgın fırına sürün ve orada 15 dakika tutun. Üstü börek gibi kızardıktan sonra yemeği fırından çıkarın ve sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:11535 • adı:MORNAY SOSLU PATATESLİ PİLİÇ GRATİNE • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:55