



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POLENTALI PİLİÇ GÜVEÇ

8 adet Banvit Piliç Drumstick
4 çorba kaşığı zeytinyağı
300 gr patlıcan (küçük küp doğranmış)
250 gr arpacık soğan
2 adet orta boy domates (küçük küp doğranmış)
500 ml piliç suyu
1 tatlı kaşığı sirke
12 adet siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
1 tatlı kaşığı taze kekik (doğranmış)
80 gr mısır unu
3 çorba kaşığı tereyağı
20 gr parmesan peyniri (rendelenmiş)
1 adet yumurta (hafif çırpılmış)
5 sap maydanoz (doğranmış)
50 gr beyaz peynir (ufalanmış)

Isıtılmış bir çorba kaşığı yağda etlerin her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 5 dak. pişirip, bir fırın kabına yerleştirin.

Aynı tavaya kalan yağı koyup ısıtın. Patlıcan, soğan ve domatesleri karıştırarak 5 dak. pişirin.

Patlıcanlı malzemeyi etlere ilave edin. Üzerine 80 ml piliç suyu ve sirkeyi gezdirip, zeytin ve kekikleri serpin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 30 dak. pişirin.

Kalan piliç suyunu derin bir kaptan ve hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Mısır ununu yavaş yavaş ve karıştırarak ilave edin. Kısık ateşte iyice koyulaşmaya kadar yaklaşık 10 dak. pişirin. Ateşten indirip tereyağı, parmesan peyniri, yumurta ve maydonozu katıp, karıştırın.

Mısır unlu karışımı kaşık kaşık etli sebzenin üzerine koyup beyaz peyniri serpin. Tekrar fırına yerleştirip üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 20 dak. daha pişirin. Sıcak servis yapın.

