



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ PİLİÇ KÜLBASTI

<https://www.erpilic.com.tr>

2 adet Erpiliç fileto
1 kg patlıcan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Pul biber
Piliç sosu için:
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Patlıcanları ocak üstünde veya fırında közleyin ve kabuklarını soyun. Bıçakla kıyın. Tencerede, orta ateşte erittiğiniz tereyağında unu rengi dönene kadar kavurun. Patlıcanı ekleyin ve birkaç kez çevirin. Süt, tuz, karabiber ve pul biber ekleyip, kısık ateşte patlıcan sütü hafif çekene kadar karıştırın. Kaşar peynirini ekleyip karıştırın ve tencereyi ocaktan alın. Tuz, karabiber ve pul biber ekleyip servis tabağına alın. Piliç filetoları 1 parmak kalınlığında doğrayın. Zeytinyağı, tuz ve karabiberi bir kaptaki karıştırın. Doğradığınız filetoları bu sosa bulayın ve önlü arkalı ızgara yapın. Patlıcanın üzerine yerleştirin ve sıcak olarak servis yapın.

Not: Konserve közlenmiş patlıcan da kullanabilirsiniz.

