



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU PATATES PÜRELİ BEZELYELİ PİLAV

4 yemek kaşığı margarin
1,5 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı bezelye
1 adet tavuk but
1 adet kesme şeker
4 adet patates
3,5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı un
50 gr kaşar peyniri
Yeteri kadar su
Tuz

Bezelyeyi ve tavuk butunu haşlayın. Pirinçleri yarım saat tuzlu ve ılık suda bekletip yıkayıp süzün. Pilav tenceresine 1 yemek kaşığı margarin ve 1 yemek kaşığı sıvı yağı alıp, pirinci, tuz, şeker ve limon suyunu alıp pirinçler şeffaflaşana kadar çok karıştırmadan kavurun.3 su bardağı su ekleyip suyunu çekene kadar pişirin. Pişen pilavın içine bezelye ve didiklenmiş tavuk etlerini ilave edip 10 dakika demlenmeye bırakın.

Patates püresi için; Patatesleri minik küpler halinde doğrayıp 1 yemek kaşığı margarin ve süt ile çelik bir tencerede yumuşayana kadar haşlayalım. Haşlama sırasında arada bir karıştırıp dibinin tutmasını önleyelim. Haşlanan patateslere tuz ilave edip ezici veya blender yardımı ile püre haline getirelim.

Beşamel sos için; unu 2 yemek kaşığı sana margarinde pembeleşene kadar kavuralım. Sütü yavaş yavaş ve iyice karıştırarak kavralan una ekleyelim. Koyu muhallebi kıvamını alan karışıma tuz ve 50 gram kaşar peyniri rendesi ekleyip altını kapatalım.

Derince bir karıştırma kabında beşamel sos ile pilavımızı karıştıralım. Yağladığımız fırın kabının altına pilavımızı yayalım. Üzerine patates püremizi yayıp kalan kaşar peyniri rendesini serpiştirelim.

180 dereceli ön ısıtılı fırında pişirip, düzgün dilimlenmesi için servise sunmadan 10 dakika dinlendirelim.

