



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKETLİ PİLİÇ

- 1 adet tavuk göğsü
- 1 çay bardağı krema
- 1 su bardağı bezelye
- 1 kase mantar
- 3 adet domates
- 1 adet soğan
- Tuz
- Karabiber
- 3 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- Bisket için:
- 2 su bardağı un
- 4 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 100 gr margarin
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı sirke

Karıştırma kabına un, kabartma tozu, tuz, margarin alınır. Üzerine 1 su bardağı sütün içine yarım limon suyu karıştırılarak hamura eklenir. Hamur çok fazla yoğrulmadan çay bardağı ya da çember yardımıyla kesilir. Bitişik olarak tepsiye dizilerek 230 derecelik fırında pişirilir. Diğer taraftan tavuk ince kesilerek tuzu ve baharatı ayarlandıktan sonra tek taraflı pişirilir. Ayrıca tencereye sıvıyağ, soğan ve mantar alınarak sotelenir. Daha sonra üzerine bezelye, domates, biber eklenerek sotelenmeye devam edilir. Pişmesine yakın tavada çevrilmeden pişirilen tavuklar ilave edilir. En son ocaktan alındıktan sonra tavuklar çıkarıldıktan sonra krema eklenir. Pişen ekmekler servis tabağının kenarına dizilir. Ortasına tavuk ve hazırlanan kremalı harç dökülerek servis yapılır.

