



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PİLİÇ

1 tabak Banvit Piliç Göğüs Bonfile
60 gr tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı elma sirkesi
2 adet arpacık soğan (ince doğranmış)
500 ml piliç suyu
150 gr mantar (dilimlenmiş)
250 ml krema
200 gr elma
50 gr tereyağı (arıtılmış)
4 çorba kaşığı maydanoz (doğranmış)

Etleri iki streç film arasında döverek iyice inceltin ve uzunlamasına üç eşit parçaya kesip, tuz , karabiber serpin. Tereyağının yarısı ve bir çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp, etlerin her iki yüzünü 2-3'er dak. kızartın. Kalan zeytinyağını, sirkeyi ve soğanları katıp, soğanlar yumuşayınca kadar 3-4 dak. soteleyin. Piliç suyunu ekleyin ve 10 dak. üzeri kapalı olarak pişirin.

Başka bir tavada kalan tereyağını eritip, mantarları üzerleri kapalı olarak 4 dak. soteleyin. Mantarları (suyuyla beraber) ve kremayı piliçlere ilave edip, 5 dak. pişirin. Etleri tavadan alıp sıcak tutun.

Tavada kalan sosu 10 dak. daha pişirin. Etleri tekrar tavaya alıp, kaynama noktasına getirin. Ateşi kısıp, etler iyice ısınana kadar 2 dak. kaynatın.

Elmaları soymadan çekirdeklerini çıkartın ve ince dilimleyin. Arıtılmış tereyağında her iki tarafları da altınmsı kahverengi oluncaya kadar kızartın.

Etleri, yanlarına elma dilimleri koyup, üzerlerine maydanoz serpererek servis yapın. Arıtılmış tereyağı 0 gr arıtılmış tereyağı için 90 gr tereyağını kısık ateşte tavayı sallamadan ve karıştırmadan eritin. Üzerinden köpüğünü alarak ve dibindeki beyaz tortuyu tavada bırakarak, berrak kısmı dikkatlice bir kaba dökün. Üzerini kapatarak 4 gün buzdolabında bekletebilirsiniz.

