



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ENDİVLİ PİLİÇ

- 2 adet Banvit Piliç Göğüs Bonfile (ince şerit kesilmiş)
- 4 adet endiv
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 3 çorba kaşığı piliç suyu
- 50 gr tereyağı
- 1 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı un
- 300 ml süt
- 150 ml krema
- 4-6 yaprak adaçayı
- 1 çorba kaşığı tohumlu hardal
- 50 gr gravyer peyniri (rendelenmiş)
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Endivlerin dış yapraklarını temizleyip, uzunlamasına 4'e bölün. Bir fırın kabını zeytinyağı ile yağlayın. Endivleri kesik yüzleri dışa gelecek şekilde yerleştirin. Üzerine piliç suyunu gezdirip, alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, yaklaşık 10 dak. pişirin.

Tereyağının yarısını ısıtın. Etleri ekleyip, karıştırarak altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek, soğan ve sarımsağı ekleyin ve 1-2 dak. daha soteleyin. Endivlerin üzerine yayın. Kalan tereyağını ısıtın. Unu ekleyip, karıştırarak altın sarısı renk alıncaya kadar soteleyin. Ateşten alıp, karıştırarak ve yavaş yavaş sütü katın. Kısık ateşte, pütürsüz olup, hafif koyulaşınca kadar, yaklaşık 3-4 dak. pişirin.

Ateşten alıp, karıştırmaya devam ederek ve yavaş yavaş kremayı katın. Adaçayı, hardal, tuz ve karabiberi katıp, karıştırın. Endiv ve etlerin üzerine gezdirip, peynir serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 25-30 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

