



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI PİLİÇ

Bir küçük Piliç
İnce bir adet havuç
1 adet küçük boy soğan
3 adet konserve enginar
1 adet patates
2 su bardağı su
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
1 çay kaşığı muskat
Tuz, karabiber
1 küçük kutu krema
1 adet yumurtanın şansı
6 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
İnce kıyılmış maydanoz

Kaynayan 2 su bardağı suya 1 küçük tabak pilici, ufak doğranmış havucu ve çok küçük kesilmiş soğan ekleyin. 15 dakika kaynatın. Yine ufak doğranmış patatesi ve dörde bölünmüş enginarları ekleyin. 5 dakika daha haşlayın. Yemeğin suyundan yarım su bardağı kadarını bir kenara ayırın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Unu ekleyin. Sararana dek kavurun. Ayırdığınız yarım su bardağı suyu ekleyin. Muskat, karabiber ve yeterince tuzu ilave edin. Karıştırarak, 3 dakika pişirin. Ayrı bir kaptaki yumurta sarısı ve kremayı çırpın. Sıcak unlu sosu hızlı karıştırarak, kremalı karışımı ekleyin. Tavayı ateşin üzerinden alın. Pilici fırın tepsisine dizin. Sebzeleri üzerine koyun. Kremalı karışımı sebzelerin üzerine dökün. Rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Peynir eriyene dek sıcak fırında bekletin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz serpererek, servis yapın.

[ML® Enginarlı Tavuk Güveci için tıklayın](#)