



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FESLEĞEN SOSLU PİLİÇ

6 adet banvit piliç göğüs bonfile  
1200 gr taze patates (2'ye bölünmüş)  
4,5 çorba kaşığı zeytinyağı  
300 gr labne peyniri  
100 gr eski kaşar peyniri (ince rendelenmiş)  
2 adet küçük boy etli kırmızı biber (küçük küp doğranmış)  
75 gr kurutulmuş domates (ince doğranmış)  
500 gr taze fasulye (temizlenmiş)  
2 adet soğan (ince doğranmış)  
Sıcak fesleğen sosu  
1,5 demet fesleğen yaprağı  
5 sap tarhun yaprağı (ince kıyılmış)  
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
1,5 tatlı kaşığı hardal  
1,5 çorba kaşığı sirke  
100 ml zeytinyağı

Patatesleri fırının ızgara rafına dizip, üzerlerine 1 çorba kaşığı zeytinyağı serpin ve yumuşayana kadar önceden ısıtılmış 200°C fırının ızgara konumunda, yaklaşık 45 dak. pişirin.

Labne, eski kaşar peyniri, etli kırmızı biber ve domatesleri karıştırıp, tatlandırmak için tuz serpin.

Etlerin kenarlarından derin birer cep kesin ve bu ceplere hazırladığınız labneli harçtan doldurup kürdan ile kapatın.

Bir tavada, 1 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp, etlerin her iki yüzünü hızlı ateşte 4'er dak. pişirin. Etleri tavadan alıp, fırının ızgara rafına yerleştirin ve önceden ısıtılmış 200°C fırının ızgara konumunda 15-20 dak. pişirin. Ilık bir yerde 5 dak. dinlendirip kürdanları çıkartın.

Taze fasulyeleri hafif yumuşayana kadar tuzlu ve kaynar suda pişirip, süzün ve akan soğuk suyun altında durulayın. Bir tencerede 1 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp, soğanları kısık ateşte 1 dak. pişirin. Fasulye ve soğanı aynı tencereye alıp, tuz serpin ve sallayarak karıştırın.

Servis tabağına sırası ile patates, taze fasulyeli karışım ve pilici koyup, üzerlerine sıcak fesleğen sosu dökerek servis yapın. Sıcak fesleğen sosu Bütün malzemeleri fesleğenler iyice ufalana kadar robottan geçirin. Bir tencereye koyup 5 dak. hafifçe ısıtın, tuz ve karabiber serpin.

