



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FORŞMAK

Malzeme

- 1,250 gr'lık 1 bütün haşlanmış piliç (veya artmış, haşlanmış tavuk etleri)
- 45 g (3 çorba kaşığı) Sana
- 15 g (2 çorba kaşığı) un
- 250 ml (1 su bardağı) süt
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 150 g (2 küçük) soğan (ince kıyılmış)
- 100 g mantar (ince dilimlenmiş)
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızıbiber
- 30 g (yaklaşık ½ su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Hazırlanışı

Hazırlık:

Pilici haşlayın. Haşlanmış piliç etlerini bir kaba ince ince didikleyin.

Sana'yı bir tavada eritin. Unu yavaşça ilave edip sürekli karıştırarak, un kokusu gidinceye kadar kavurun.

Sütünü ekleyip, topak kalmayıncaya kadar karıştırın.

Bu sosu hardal ve salçayı ekleyin. Bir taşım kaynatıp, tuzunu biberini kontrol edin. Ateşten alın.

Ana Yemek:

Hazırlık bölümünde gösterilen biçimde haşlanmış piliç etlerini veya elde kalmış tavuk parçalarını ince ince didin.

Sosu hazırlayın ve bir kenarda sıcak olarak bekletin. Fırınınızın üst katındaki salamandrayı yakın.

Sana'yı bir tavada kızdırın. Soğanları ekleyip hafifçe kavurun. Mantarları ekleyip 1 dakika daha sote ederek

ateşten alın. Didilmiş tavuklarla beraber bir fırın kabına koyarak karıştırın. Tuz ve karabiber ve kırmızıbiberi

ekleyin. Hazırladığınız sosu üzerine gezdirin ve iyice sosu bulanmalarını sağlayın. Rendelenmiş kaşar peyniri

serperek salamandraya sürün. Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartıp servis yapın.