



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ SÜTÜ SOSLU PİRİNÇ KROKETLİ FIRIN

Malzemeler:

Pirinç kroket:

4 su bardağı pilav

30 gram fesleğen

2 çorba kaşığı çam fıstığı

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı galeta unu

2 adet yumurta

1 su bardağı un

1 su bardağı ay çiçek yağı

Taze baharatlar (kekik biberiye maydanoz)

hindistancevizi sütü sosu:

1 çay bardağı hindistancevizi sütü (hazır)

1 çay bardağı krema

3 çorba kaşığı domates sos

Piliç göğüs

1 adet piliç

1 çay kaşığı köri tozu

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Yeteri kadar taze baha

Hazırlanışı:

Önceden pişmiş olan pilavın içerisine taze baharatları, tuz ve karabiberi ilave edin. Fesleğen, çam fıstığı ve zeytinyağını blendırdada çekip ilave edin. Hepsini iyice karıştırarak tepsiye dökün, bastırarak şekil verin. Kare şeklinde keserek dondurucuya atın ve 4-5 saat bekletin. Sırayla un, yumurta ve galeta ununa batırarak yağda kızartın. hindistancevizi sütü sosu hazırlanışı: Tüm malzemeyi tencerede kaynatıp istediğiniz baharatlarla karıştırın. Piliç göğüs hazırlanışı: Piliç, göğüs ve but olmak üzere ayırıp kemiklerini çıkarın. Köri, tuz, karabiber ve taze baharatlarla marine edin. Az yağda kızartarak 180 derecede 15 dakika fırınlayın. Önceden hazırladığınız kroketi tabağa koyarak üzerine pilici yerleştirin. Sos ile birlikte servise sunun.