



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JULİET (ANANAS VE SAFRANLI PİLİÇ BONFİLE)

Mustafa Sulak

200 Gr. Tavuk Bonfile
2 Dilim Halka Ananas
8 Adet Mantar
4 Adet California Biberleri
1/4 Adet Avokado
1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Dilim Halka Ananas
1/2 Çay Kaşığı Safran
1/2 Su Bardağı Krema

Tavuk bonfileyi kağıt şeklinde dövüp açalım. İçine minik doğranmış ananası, avokadoyu, biberleri, mantarları, tuzu ve rendelediğimiz kaşar peynirini koyup rulo şeklinde saralım. Geniş bir tavaya sıvıyağ koyalım. Isınınca rulo tavuğu tavaya alıp önlü arkalı iyice pişirelim. Küçük dilimlere bölüp bir servis tabağına alalım. Öte yandan safranlı sosu hazırlayalım. Kremayı bir tavaya alalım. Açmak için su ekleyelim. Küp kesilmiş ananasları ve safranı ekleyelim, soteleyelim. Sıcak sıcak tabağına aldığımız bonfilenin üzerine dökelim. Bu yemeği dilersek haşlanmış brokoli, karnabahar, Brüksel lahanasıyla servis edebiliriz.