



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ PİLİÇ

- 4 adet piliç kalça (küp doğranmış)
- 1 paket Knorr Beşamel Sos
- 3³/₄ su bardağı süt
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı köri
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 100 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)

1. Küçük bir kaseenin içine 750 ml soğuk sütü ve 1 paket Knorr Beşamel sosu koyup bir çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak 5 dakika pişirin.
2. Tavada zeytinyağını kızdırıp köriyi kavurun. Tavukları içine ilave edip kavurmaya devam edin.
3. Pul biberi ekleyip ısıya dayanıklı bir kaba alın. Üstüne Knorr Beşamel Sos'u ve kaşar peynirini ilave edin.
4. Önceden ısıtılmış 185°C fırında 10 dakika pişirip servis edin.

