



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PATATES ÜZERİNDE SEBZELİ PİLİÇ SARMA

4 adet orta boy patates
250 ml krema
100 ml süt
600 gr piliç fileto (yaprak)
100 gr mantar (ince kıyım)
200 gr havuç (ince kıyım)
100 gr brokoli (ince kıyım)

Patatesleri yuvarlak ve ince kesim olarak bir fırın tepsisine veya servis tabağı güveçlerine dizin. Krema ve sütü üzerlerine eşit şekilde dökün. Tuzunu ekleyip 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. İnce kıyım sebzeleri bir tavada Orkide Omega 3 yağında kızartın. Yaprak olarak dövülmüş piliç göğüslerinin içine sebze karışımını doldurup rulo olarak sarın. Izgara veya tavada piliçleri kızartın ve 180' fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkmış kremalı patateslerin üzerine piliç filetoları ortadan ikiye kesip servise sunun.

