



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PİLİÇ

- 1 paket Banvit Piliç İnce Göğüs
- 70 gr tereyağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 adet limonun suyu (taze sıkılmış)
- 6 dilim ekmek
- 2 çorba kaşığı elma sirkesi
- 2 tatlı kaşığı hardal
- 250 ml krema
- 75 gr kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1,5 çorba kaşığı mısır unu
- 2 çorba kaşığı su
- 2 adet taze soğan (ince kıyılmış)
- 5 sap maydanoz (ince kıyılmış)

Tereyağının yarısını ayırın. Kalan tereyağı ve zeytinyağını birlikte ısıtıp, sarımsak ve limon suyunu katın. Karıştırarak 1 dak. pişirin. Etleri yerleştirip, her bir yüzünü hızlı ateşte 2`şer dak pişirin. Ateşi kısıp, tavaya kapak kapatın ve etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin. Etleri bir tabağa alıp, sıcak tutun. Ekmek dilimlerini, her iki yüzleri altın sarısı renk alıncaya kadar aynı tavada kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp, fazla yağlarını süzün. (Arzu ederseniz ekmek dilimlerini fırında kızartabilirsiniz.) Kalan tereyağını ısıtıp, elma sirkesi, hardal, krema ve peyniri ilave edin. Karıştırarak yaklaşık 2 dak. pişirin. Mısır unu ve suyu karıştırıp, ekleyin. Karıştırmaya ara vermeden, sos kaynayıp, koyulaşınca kadar pişirin. Ateşten alıp, taze soğanla maydanozu ilave edin ve karıştırın. Ekmek dilimlerinin üzerine etleri paylaşırın. Üzerlerine sos gezdirerek servis yapın.

