



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI PİLİÇ BORDELEZ (FRANSA)

### POULET SAUTE AU CHAMPIGNONS BORDELAISE

4 kişi için MALZEME :

1 adet yarka piliç (1200 gr. civarında)

Tuz, bir çimdik karabiber

2 çorba kaşığı tereyağı

1 kahve fincanı rafine yağı

2 çorba kaşığı tereyağı

400 gr. taze mantar yoksa 2.5 çay fincanı konserve mantar

2 çorba kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı yoksa soğan

4 dilim jambon, kıyılıncasına ince doğranmış

2 çorba kaşığı kalburdan geçmiş taze ekmek içi

1/2 limonun suyu

2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

YAPILIŞI :

Pilici dörde bölünüz, tuzlayıp biberleyiniz, dibi düz küçük bir tencereye varsa bir kasrola bir kaşık tereyağını koyup kızdırıp piliçleri derilerinin üzerlerine tencereye koyunuz altı renk alıncaya kadar orta ateşte üç dört dakika kızartıp alt üst çevirip fırına sürünüz

Zaman zaman yağından alıp üzerine dökerek onyediy onsekiz dakika pişirip soğanın bir kaşığını piliçlerin üzerine serpip piliçleri alt üst çeviriniz

İki dakika daha pişirip fırından çıkarınız

Piliçleri bir graten tabağına veya güvece çıkarıp tencereye bir kaşık tereyağını eritip pilicin üzerine dökünüz

Mantarları bir kaç su yıkayıp süzdürünüz ve ince dilimleyiniz, hafif tuzlayıp biberleyiniz

Küçük bir tencere, varsa bir kasrola rafine yağını koyup kızdırıp soğanı, mantarı, bir kaşık tereyağını ilâve ediniz Ortadan hızlı ateşte mantar bırakacağı suyu çekip hafif renk alıncaya kadar kavurup ateşten alınız, piliçleri etrafına mantarı koyunuz

Başka bir tavaya bir kaşık tereyağını koyup kızdırıp jambonu ilâve ediniz, orta ateşte bir iki dakika karıştırarak sote yapıp ekmek içini ilâve ediniz

Ekmek içi sarı bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurup maydanozu ve limon suyunu ilâve edip karıştırınız, mantarın üzerine döküp servis ediniz