PATLICANLI PİLİÇ

Malzemeler
3 adet piliç bonfile sote
4 adet patlıcan, kızartmak için yağ
1 adet iri rendelenmiş domates ve 1 tatlı kaşığı salça
1 kahve fincanı kaşar rendesi
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber, tuz, yarım su bardağı su
Beşamel sos için
1 bardak soğuk süt
1 yemek kaşığı un
1 kaşık sıvı yağ, tuz, karabiber

Yapılışı
3 yemek kaşığı yağda piliç etleri 5 dakika kadar sote edilir üzerine domates rendesi ve salça ilave edilerek 5 dak daha pişirilir. Tuz, karabiber ve yarım bardak su konularak 10-15 dak. daha pişirilerek ateşten indirilir. Patlıcanlar alacalı soyularak boyuna ince dilimler halinde kesilir. Tuzlu suda 5-10 dakika bekletilip acısı çıkarılır. Yağda hafifçe kızartılıp fazla yağı kağıt havlu ile alınır. Bir dilim patlıcan alınır uç kısmına bir adet piliç eti konur ve sarılır. Isıya dayanıklı bir tepsiye yanyana dizilir. Patlıcanlar bitinceye kadar devam edilir. Pilicin sosunu üzerine döküp 180-200 C fırında 15 dakika pişin. Bir tencerede 1 kaşık sıvı yağa unu ilave edin. Pembeleşinceye kadar kavurup üzerine sütü ve karabiberi ilave ederek boza kıvamına kadar pişiriniz. Fırındaki patlıcanların üzerine beşamel sosunu dökün kaşar rendesi serpip tekrar kaşarlar eriyinece kadar fırında tutunuz. Sıcak olarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:43049 • adı:Patlıcanlı Piliç • gönderen:ibibik • indirme tarihi:20.04.2024 - 09:00