



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PİLİÇ BENTLEY

### Malzeme:

- 180 gram tavuk göğüs eti
- 4-5 adet mantar
- 3-4 yaprak ıspanak
- 1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı krema
- Yarım kemer patlıcan
- 1 adet haşlanmış patates
- 10 gram tulum peyniri
- 10 gram Bizim Mutfak Un
- 20 gram Galeta unu
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı toz sebze bulyon
- 10 gram toz demiglass sos
- 10 gram pesto sos

Tavuk etlerini inceltip pesto sos ile tatlandırın ve ızgarada pişirin. Mantarları doğradıktan sonra zeytinyağında soteleyin. Ispanakları ekleyip soteledikten sonra krema ve sebze bulyon ile tatlandırın. Haşlanmış patatesi tulum peyniri ile yoğurun. Hamburger boyunda şekillendirip un, yumurta ve galeta unu ile paneleyerek kızgın yağda kızartın. Patlıcanları da şerit şeklinde kesip pesto sos sürdükten sonra ızgarada kızartın. Pişen tavuklarla sarın. Servis tabağına ıspanakları, kızarmış patatesi ve üzerine de patlıcan şeritlerine sarılı tavukları koyun. Toz demiglass sosu kaynatıp yemeğin üzerine gezdirdikten sonra servis edin.

Not: Tavuklar, harlı ızgarada suyu kaçırılmadan pişirilmelidir. Bu işlem etin daha yumuşak olmasını sağlar. Demiglass sosu marketlerde toz halinde ve sıvı halde bulabilirsiniz.