



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ BOĞAZIÇI

4 adet piliç göğsü
500 gr. patlıcan
50 gr. mantar
80 gr. havuç
50 gr. kabak
80 gr. kereviz
40 gr. tereyağı
100 gr. süt
15 gr. un
1/2 bağ dereotu
2 diş sarımsak
100 gr. tavuk suyu
1 adet soğan
1/2 bağ maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Piliç göğüslerini ince ince açın. Mantarları, havuçları, kabakları, kerevizi küçük küçük doğrayıp piliç göğüslerinin içine hepsine eşit miktarda olacak şekilde dağıtın. Göğüsleri rulo biçiminde sarıp geniş bir tencereye yerleştirin. Üzerine tavuk suyunu, ince ince doğranmış maydanoz ve dereotunu koyup biraz da tuz serpip 20 dk. haşlayın. Diğer tarafta patlıcanları kızlayıp kabuklarını soyun. Soyduğunuz patlıcanları bıçakla iyice ezip püre yapın. İçine sarımsak, süt, tereyağı ve tuz koyup karıştırın. Haşlanmış piliçleri servis tabağına alın ve üzerine patlıcanlı püreyi dökün. Maydanoz ve dereotu ile süsleyip servis yapın.