



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ FESTİVAL

MALZEMELER

Tavuk fileto:3 ad(derisiz ve kemiksiz)
Mantar:350 gr
Çarliston biber:200 gr
Sivri biber:100 gr
Domates:250 gr(konkase)
Kaşar:100 gr
Süt:250 ml
Un: 200 gr
Su: 250 ml
Köri:15 gr
Karabiber:20 gr
Tuz:35 gr
Tavuk bulyon:15 gr
Kırmızı pul biber:10 gr
Tereyağ:200 gr
Yumurta:2 ad(130 gr)
Soğan:150 gr
Sıvı yağ: 75 ml

YAPILIŞ TARİFİ

Tavukları ızgaralık açalım. Fırında 15 dakika pisirelim(170c)

İç harcının yapılışı:

Soğanları ince doğrayıp 75 gr tereyağla soğanlar sarısı olana dek kavuralım.Sonra piyaz doğranmış mantarları atıp kavurmaya devam edelim,biberlerimizi atalım tencereye sırasıyla baharatları atalım ve kısık ateşte 10 dk kaynatalım. 10 dk da dinlendirelim.

Beşamel sos yapımı:

50 ml sıvı yağla unumuzu kavuralım fazla değil 8-9 dk sonra 75 gr tereyağını atıp eriyene kadar kavuralım sırasıyla süt ve su ekleyip iyice çırpalım topak olmasın. Kısık ateşte karıştırarak kıvamı tutturun tuz ve biraz bulyonatabilirsiniz .Damak zevkinize göre beşamel sos soğuduktan sonra iki yumurtayı sosa yedirelim ve soğutalım.

Domates Sos yapımı:

50 gr salçamızı kalan 25 ml sıvı yağımız ve 25 gr tereyağla kavuralım 2 bardak su ekleyip kaynatalım biraz tuz ve az bulyon ekleyelim ve 15 dakika kaynatalım bu sosta hazır.

Şimdi son nokta:

Fırın tepsisine tavukları dizelim ve üstne harcımızı ekleyelim ve beşamel sosu üstüne krema torbası yada kepçeyle kaplama yapalım. Beşamalin üstünede kaşar ekleyelim ve yaptığımız domates sosla 15 dk fırınlatalım.