



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ ERİŞTE

1/2 kg hazır erişte
3,5 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
1 bardak kaşar peyniri rendesi
1/2 piliç ya da 2 piliç in boyun ciğer, katı ve kanadı
Salçası için :
1 kahve fincanı un
2,5 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
7 domates (orta)
2 kahve fincanı domates salçası
2,5 bardak sıcak süt
tuz
karabiber

Bir tencereye 12 bardak su ve 2 çorba kaşığı (silme) tuz koyup kaynatılır. Kaynayınca makarnalar içine atılır ve 10 dakika haşlanır indirilir. Suyu süzdürüldükten sonra üzerine soğuk su doldurulup bırakılır. Öte yandan tavaya kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılmış ve minicik doğranmış domatesler koyulur. Bunlar püremsi bir hal alıncaya kadar pişirilip indirilir. Bir tencereye salça için gösterilen yağı ve unu koyup karıştırma karıştırma 2 - 3 dakika kavrulur. Sonra azar azar dökerek buna ilâve edilir. Tuzunu da koyunuz. Bu arada hızlı hızlı karıştırmak suretiyle hepsi birbirine halledilir. Boza kıvamına geldikten sonra 5 dakika daha pişirip indirilir. Makarnaları süzüp bir tencereye koyulur. Suna biraz tuz ve yağ (2 buçuk kaşık ilâve edilir. Didiklenip, haşlanmış piliç eti de ayrı bir tencerede 1 çorba kaşığı yağda kızartılır. Bu kızarmış etlerle hazırlanan sütlü salça, domates salçası ve peynirin üçte ikisi de makarnaya ilâve edilip karıştırılır. Sonra da içi hafifçe yağlanan bir tepsiye dökülür. Üzerine süt ve salçanın kalan kısmı dökülüp, kalan peynir de serpilir. Ve kızgın fırında üzeri pembeleşinceye kadar 18 -20 dakika fırınlanıp çıkarılır. Üzerine domates salçasının kalan kısmı hemen dökülüp servis yapılır.

Not: Yemeğin yanında, zeytinyağında kızartılmış patates verilebilir. Bunun yanı sıra, sote edilmiş mevsim sebzeleri de hem yemeğin görünümünü güzelleştirir hem de iştah açar.