



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ FASULYE ÇEŞİTLEMESİ

1 paket Banvit Hindi Göğüs Kuşbaşı
900 gr patates (iri kuşbaşı doğranmış)
50 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
600 ml süt
1 adet taze soğan (ince kıyılmış)
2 adet orta boy pırasa (ince halka doğranmış)
1 adet orta boy soğan (piyaz doğranmış)
40 gr un
300 ml piliç suyu
40 gr tereyağı
250 gr mantar (ince dilimlenmiş)
300 gr kırmızı meksika fasulyesi (konserve, süzölmüş)
400 gr kurufasulye (konserve süzölmüş)
150 gr kuru börölce (haşlanmış, süzölmüş)
3 çorba kaşığı tarhun (ince kıyılmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövölmüş)

Patateslere üzerine çıkıncaya kadar kaynar su koyup, hafif tuz serpin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve patatesler hafif yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin. Süzün ve patates ezici ile iri taneli oluncaya kadar ezin.

Ezmeye devam ederek, peynir, 3 çorba kaşığı süt, taze soğan ve tuz katıp, iyice karıştırın ve sıcak tutun.

Kısık ateşte ve ara ara karıştırarak, sebzeler hafif yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 10 dak. haşlayın.

Unu karıştırarak kalan süt, piliç suyu ve tereyağını ekleyin. Orta ateşte ve karıştırarak, koyulaşıp, kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın. Ateşi kısın ve karıştırmaya devam ederek 3 dak. daha pişirin.

Sütlü karışımı ateşten alın. Hafifçe karıştırarak, et, pırasalı karışım, mantar ve üç çeşit fasulyeyi ekleyin. Tarhun ve karabiber serpip, iyice harmanlayın. Kısık ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın.

Sebze karışımını bir fırın kabına döküp, yayın. Üzerine kaşık kaşık peynirli patates püresini koyup, her tarafına eşit yayın. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 30 dak. pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra 10-15 dak. dinlendirip, servis yapın.

