



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ MANTARLI EZME

www.miele.com.tr

1 Arpacık Soğan
2 diş Sarımsak
1 küçük taze soğan
200 gr. Mantar
150 gr. İstiridye mantarı
2 Piliç göğüs fileto
4 Piliç but (derisiz ve kemiksiz)
8 dilim Jambon, yağlı
1 yemek kaşığı Zeytinyağı
1 1/2 çay kaşığı tane Hardal
1 1/2 çay kaşığı Kekik, kuru
50 gr. Tereyağ
60 gr. Un
250 ml Krema
500 ml Tavuk suyu
2 Yumurta sarısı
250 gr. Milföy Hamuru
Tuz
Karabiber

Arpacık soğanları ve sarımsakları soyun ve ince ince kıyın. Taze soğanı halka şeklinde doğrayın ve yıkayın. Mantar ve ıstiridyeleri temizleyin ve yaklaşık 1 cm boyunda küp küp doğrayın. Piliç göğüs ve budunu akan suyun altında yıkayın ve havlu kağıtla kurulayın ve 1 cm boyunda parçalara kesin. Jambonları ilave edin. Maydanozları ince kıyın.

Arpacık soğanları tavaya koyun ve sıvı yağda pembeleştirin, sarımsak, taze soğan ve jambon ilave edin. Mantar ve ıstiridyeyi ekleyin ve pişirmeye devam edin. Otları ve hardalı ilave edin, tuz ve karabiber katın ve bir kenara koyun.

Bir tencerenin içine Tereyağı ilave edin ve erimeye bırakın. Un ilave edin ve düzgün bir karışım elde edinceye kadar karıştırın, krema ve et suyu ilave edin ve sosun koyulaşması için devamlı karıştırın. Sosu bir kaba boşaltın. Milföy hamurunu kalıba uygun kesin. Fırını ısıtın.

Mantar-arpacık soğan-karışımı ve sosu karıştırın. Kuşbaşı piliçlere karıştırın ve kalıba koyun.

Kalıbın kenarına yumurta sarısı sürün ve milföy hamurunu üstüne koyun. Üstünde duran milföy hamurunu kesin ve buharın çıkabilmesi için keskin bir bıçakla küçük çarpılar açın. Üstüne yumurta sarısı sürün ve pişirin.