



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLİÇLİ PAY

500 gr Banvit Piliç Izgara Tava Kuşbaşı (küçük doğranmış)  
60 gr tereyağı  
1 adet pırasa (ince dilimlenmiş)  
50 gr un  
180 ml süt  
250 ml tavuk suyu  
100 gr bezelye (konserve, süzölmüş)  
100 gr mısır (konserve, süzölmüş)  
1 adet dolmalık biber (doğranmış)  
6 sap maydanoz (iri doğranmış)  
1 adet baklavalık yufka (4'e bölünmüş)  
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Tereyağını eritip, pırasayı yumuşayınca kadar 5 dak. soteleyin. Unu ilave edip, karışım koyulaşınca kadar karıştırarak pişirin. Süt ve tavuk suyunu karıştırarak azar azar ilave edin ve kaynamaya başlayıp, koyulaşana kadar pişirin. Etler, bezelye, mısır, dolmalık biber ve maydanozu ekleyip, ısınınca kadar karıştırmaya devam edin.

Hazırladığınız karışımı 1.5 lt kapasiteli bir fırın kabına koyun, üzerini yufkaların her katına yağ sürerek 4 parça yufka ile kapatın. Yufkaların kenarlarını, kabın kenarından harcin altına doğru itin. En üsteki yufkaya tekrar yağ sürüp, önceden ısıtılmış 200°C fırında üzerini kapatmadan yaklaşık 10-15 dak. pişirin.

