



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRE YATAĞINDA BEŞAMEL SOSLU PİLİÇ

1 kilo piliç kalça eti
1 kilo patates
Yarım kilo süt
1 yemek kaşığı margarin
50 gram tereyağı
1 çay bardağı un
1 su bardağı krema
2 su bardağı soğuk su
200 gram rendelenmiş kaşar
1 yumurta
1 diş sarımsak
1 baş kuru soğan
300 gram mantar
1 yemek kaşığı biber sosu
1 tatlı kaşığı bal
1 tatlı kaşığı dolma baharı

Patatesleri haşlayıp soyalım. Erimiş margarin ve süt ile ezerek yumuşak bir püre haline getirelim ve fırın tepsisine yayalım.

Beşamel sos için, tereyağı tencerede eritip unu ilave ederek kavuralım ve çırparak su ile yumuşatalım. Krema ile yumurtayı çırpıp ilave edelim.

Son olarak kaşarı ekleyelim ve karıştıralım.

Tavada, tuz ve karabiberle ovulmuş tavuk etlerini hafifçe kızartıp patates püresi üzerine dizelim.

Tavadaki tavuk yağına kıyılmış soğanları ve sarımsağı ekleyip kavuralım mantarları da ilave ederek suyunu çektiirelim ve kızarana kadar sote edelim. Tuz ve karabiber serperek harmanlayalım.

Biber sosu, bal ve dolma baharını karıştıralım.

Tepsiye dizdiğimiz tavukların üzerine sosumuzu, mantar sotemizi ve beşamel sosu yayıp 180 derece fırında üzeri kızarana kadar (ortalama25 dakika) pişirelim.

Not: dilerseniz püresiz de hazırlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:133619 • adı:Püre Yatağında Beşamel Soslu Piliç • gönderen:yunus özoğlu • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:32