



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAK SOSLU KUŞKONMAZLI PİLİÇ

1 küçük paket Banvit Piliç Baby Tava
8 dilim Banvit Piliç Macar Salam (iri doğranmış)
500 gr kuşkonmaz
500 gr taze patates (2'ye kesilmiş)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı hardal tohumu
300 ml krema
3 adet taze soğan (yeşil kısımları, ince kıyılmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Kuşkonmazları bol kaynar suda veya buharda hafif yumuşayınca kadar pişirin. Süzüp, sıcak tutun. Patateslerin üzerine zeytinyağını gezdirip, tuz ve karabiber serpin. İyice karıştırarak her taraflarını bulayın. Bir fırın tepsisine üst üste gelmeyecek şekilde yayın. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 20 dak. pişirin.

Etlerin şişlerini çıkarın. Hafif yağlanmış yağsız bir tavayı ısıtın. Etleri her iki yüzleri hafif sararınca kadar, yaklaşık 2`şer dak. pişirip, fırın tepsisindeki patateslerin arasına yerleştirin. Fırında 10 dak. pişirin. Tepsiyi fırından çıkarır çıkarmaz üzerlerini iki katlı alüminyum folyo ile kapatıp, sıcak tutun.

Aynı tavaya salamları koyun. Karıştırarak, hafif kavrılınca kadar, yaklaşık 1-2 dak. pişirin. Tavadan alın ve sıcak tutun.

Aynı tavaya sarmısağı koyun ve karıştırarak 30 san. pişirin. Karıştırarak hardal tohumu ve kremayı katıp, orta ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, sos hafif koyulaşınca kadar, yaklaşık 1-2 dak. daha ısıtın. Soğanları ilave edip, karıştırın.

Servis tabaklarına kuşkonmazları paylaşırın. Üzerlerine sırasıyla patates, salamları ve etleri yerleştirip, sarımsaklı sos gezdirerek servis yapın.

