



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORBADA PİLİÇ

Malzeme

- 6 adet piliç kalça
- 2 adet havuç
- 2 adet kabak
- 5 adet mantar
- 2 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 1 su bardağı süt
- ½ kutu Sana Kase biberli peynirli sandviç sürme
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Piliç kalçaları ortadan ikiye kesin.
2. Kabakların, havuçların kabuklarını kazıyıp, patatesi soyup rendeleyin.
3. Mantarların saplarını çıkarıp kıyın.
4. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
5. Derin bir kâseye rendelenmiş havucu, patatesi, kabağı, kıyılmış mantarı ve piyazlık soğanı koyup büyük bir kaşık ile karıştırın.
6. Fırın tepsisine torbayı koyup içine sebzeleri koyup düzeltin.
7. Ayrı bir kâseye süstü, ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi, kekiği, tuz ve karabiberi koyup bir çatal yardımı ile karıştırın. İçine ikiye kestiğiniz piliç kalçaları ekleyip karıştırın.
8. Soslu tavukları torbadaki sebzelerin üzerine yerleştirip düzeltin. Torbanın ağzını bağlayıp üzerine bıçağın ucu ile iki üç delik açın.
9. 200 derecede ısıtılmış fırında 40?45 dakika pişirip sıcak olarak servis edin.