



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKA KASESİNDE MANTARLI PİLİÇ

- 1 kg Keskinoglu Piliç Kuşbaşı
- 2 Adet taze soğan
- 300 gr mantar (konserve de olabilir)
- 4 Diş sarımsak
- 1 Adet büyük boy soğan
- 3 Adet yufka
- Toprak güveç kabı
- 2 Yemek kaşığı tereyağı

Her bir yufkayı 20 x 20 şeklinde kesin. Köşeleri margarin ile yağlayın. Önceden yağlanmış güveç kabına kare şeklinde kestiğiniz yufkayı yıldız şeklinde kabın üzerine koyun. Isıtılmış 180°C fırında yarım saat kızartın. Diğer taraftan tavaya 1 yemek kaşığı tereyağını koyun. İçine soğan ve sarımsak rendesi ekleyin. Orta ateşte soğanlar pembeleşinceye kadar pişirin. Soğanlar pembeleşince içine dilim dilim kestiğimiz mantarları ekleyin. Mantarlar yumuşayınca kuşbaşı piliç ve ince kıyılmış taze soğanları koyun. Kısık ateşte piliç suyunu bırakana kadar pişirin. Daha sonra hızlı ateşte piliç etlerini kavurun. Pişmeye yakın tuz ekleyin. Bu arada fırında kızarttığınız yufkaları soğumaya bırakın. Soğuyan yufkaları düz bir zemin üzerinde ters çevirerek çıkarın. Hazırladığınız harcı yufkadan oluşturduğunuz kaselere koyup, sıcak olarak servis yapın.

