



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKADA PİLİÇ

Malzeme

- 2 adet yufka
- ½ su bardağı Sana margarin (erimiş ve soğutulmuş)
- tavuğu için:
- 4 adet piliç kalça
- 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin
- 10 adet mantar
- 3 diş sarımsak
- 3 adet taze soğan
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı köri
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Kemiksiz piliç kalçaları ortadan ikiye kesin.
2. Mantarların saplarını çıkarıp ince ince doğrayın.
3. Sarımsakları ve taze soğanları ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
4. Yayvan bir tavada Sana Crème Bonjour tereyağlı margarinini kızdırıp içine köriyi ekleyip körinin kokusu çıkana kadar kavurun.
5. Köri kavrulunca içine piliç kalçaları ilave edip kalçalar renk alıncaya kadar piliçlerin her iki tarafını kızartıp bir tabağa alın.
6. Aynı tavanın içine kıyılmış mantarları ve sarımsakları ilave edip mantarlar bıraktıkları suyu çekinceye kadar kavurun.
7. Mantarlar piştikten sonra içine kıyılmış taze soğanları, kekiği, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın.
8. En son olarak içine Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi ekleyip karıştırın. Hazırladığınız Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeli sebzeleri de ayrı bir tabağa alın.
9. Yufkaları üst üste koyup önce ortadan ikiye sonra tekrar ikiye kesip "8 adet üçgen yufka" parçası elde edin.
10. Üçgen yufkaların üzerine bir fırça yardımıyla eritip soğuttuğunuz Sana yağını sürüp yufkanın geniş tarafına bir adet kızarmış piliç kalça koyup üzerine mantarlı harçtan koyun. Yufkanın kenarlarını içeri katlayıp kalın sigara böreği şeklinde sarıp yağlanmış fırın kabına alın.
11. Önceden 200 derece de ısıtılmış fırında yufkaların üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak sarımsaklı yoğurt ile birlikte servis edin.