ADAÇAYLI PİLİÇ

2 adet Banvit Piliç Bonfile Göğüs
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğan (piyaz doğranmış)
8 adet adaçayı yaprağı
25 gr tereyağı
4 çorba kaşığı krema
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Etlerin üzerine keskin bir bıçakla derin olmayacak şekilde verev çizikler yapın. Üzerine un serpip fazla unları silkeleyin.
Isıtılmış zeytinyağına soğanları katın karıştırarak soğanlar yumuşayıncaya kadar 2-3 dak. soteleyin. Adaçayı yapraklarını ilave edin, karıştırmaya devam ederek 30 san. pişirip, karabiber serpin ve tereyağını katın. Tereyağı eriyinceye kadar ısıtın, etleri ilave edin ve hızlı ateşte her iki yüzlerini 3?er dak. pişirin. Ateşi kısın kapak kapatın ve etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 6-7 dak. daha pişirin. Etleri tavadan alın ve sıcak tutun.
Orta ateşte, tavadaki sos yarı yarıya azalıncaya kadar pişirin. Kremayı karıştırarak katın, etleri ilave edin ve kaynama noktasına kadar ısıtın.
Etleri servis tabağına alarak sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55452 • adı:Adaçaylı Piliç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:59