AHUDUDU SOSLU PİLİÇ GÖĞSÜ

4 piliç göğsü (deri ve kemikleri temizlenmiş; yaklaşık 500 g)
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 tatlı kaşığı bal
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı ahududu suyu
1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
125 g taze ahududu (frambuaz)
1 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
taze nane dalları (süsleme için)

Küçük bir kâsede bal, sirke ve ahududu suyunu karıştırıp, bir kenara bırakın.
Tuz ve karabiberi bir tabakta karıştırıp, piliç göğüslerinin üstüne serpin. Üstlerine sirke - bal - ahududu suyu karışımını döküp, bir kenarda 15 dakika bekletin.
Fırınınızı 100°C'a ısıtın. Kalın dipli bir tavaya tereyağını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı eritin. Eriyince piliç göğüslerini koyup, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) sote edin. Altüst ederek, öbür yüzlerini de 4 dakika sote edip, delikli spatulayla bir tabağa çıkarın ve tabağı fırına koyup, göğüslerin sıcak kalmasını sağlayın. Tavaya arpacık soğanlarını koyup, 2 çorba kaşığı kalıncaya kadar pişirin. Ahududuların 12 tanesini süsleme için ayırıp, kalan ahududuları ve tavuk suyunu tavaya koyarak, karışımı suyunu yarı yarıya çekinceye kadar pişirin. Tavayı ateşten alıp, karışımı blendır kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Püreyi tel süzgeçten bir kâseye süzüp, yeniden tavaya aktararak, orta ateşte bir taşım kaynatın. Fırındaki tabağı alıp, tavadaki sosu piliç göğüslerinin üstüne boşaltın. Ayırdığınız ahududular ve nane dallarıyla süsleyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30655 • adı:Ahududu Soslu Piliç Göğsü • gönderen:hedef21 • indirme tarihi:08.05.2024 - 21:03