AYVALI PİLİÇ

1 paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet ayva (8'e bölünmüş)
1 adet kuru soğan (8'e bölünmüş)
12 adet kuru erik (çekirdekleri çıkartılmış)
1 çay kaşığı köri
2 çorba kaşığı soya sosu
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı zencefil
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
200 ml piliç suyu (kaynar)
100 gr krema

Isıtılmış yağda soğan ve ayva dilimlerini soğanlar sararıp yumuşayıncaya kadar yaklaşık 5 dak. karıştırarak soteleyin. Etleri katın ve karıştırmaya devam ederek hızlı ateşte 7-8 dak. daha soteleyin.
Erik, köri, soya sosu, tarçın, zencefil, tuz, karabiber ve piliç suyunu katıp iyice karıştırın ve kısık ateşte yaklaşık 15 dak. pişirin.
Kremayı ilave edin, 1-2 dak. daha pişirip ateşten indirin ve sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55449 • adı:Ayvalı Piliç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:35