FESLEĞENLİ PİLİÇ

1 tabak Piliç Göğüs Bonfile
2 çorba kaşığı zeytin ezmesi
1 çorba kaşığı fesleğenli pesto sos
125 ml piliç suyu
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Etleri streç arasında döverek hafifçe inceltin. Hafif yağlanmış yağsız tavayı ısıtıp, etleri yerleştirin. Hızlı ateşte, etlerin her iki yüzleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3`er dak. pişirin ve bir fırın kabına yerleştirin. Zeytin ezmesi ve fesleğenli pesto sosunu iyice karıştırıp, etlerin üzerlerine sürün. Piliç suyunu ilave edip, tuz ve karabiber serpin. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, yaklaşık 20 dak. pişirin. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55298 • adı:Fesleğenli Piliç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:03