HARDALLI KİMYONLU PİLİÇ SOTE (FRANSA)

4 piliç göğsü (deri ve kemikleri temizlenerek, her biri 1 cm kalınlığında olacak biçimde dövülmüş; yaklaşık 500 g)
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
3 çorba kaşığı hardal
1/3 su bardağı yoğurt (tercihen yarım yağlı)
2 tatlı kaşığı kimyon
5 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
4 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatıldıktan sonra, sıkılarak suyu süzdürülüp, ufalanmış)
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
3 ekşi elma (çekirdekli bölümleri çıkarılıp, ince dilimlenmiş)
1/2 su bardağı elma suyu (taze sıkılmış)
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
70 g (4 çorba kaşığı) krema

Piliç göğüslerinin her iki yanlarına tuzu ve karabiberin yarısını serpip, bir kenara bırakın. Bir kâsede hardal, yoğurt, kimyon ve maydanozların 4 çorba kaşığını bir çatalla çırpıp, piliç göğüslerini önce bu karışıma, sonra ufalanmış ekmekiçine iyice bulayın. Göğüsleri buzdolabına kaldırıp, en az 10 dakika, en çok 1 saat soğutun.
Soğuyan piliç göğüslerini buzdolabından alıp, bir kenara bırakın. Ayçiçek yağını ve tereyağının yarısını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince piliç göğüslerini koyup, her iki yanlarını, üstlerindeki ekmekiçi altın sarısı bir renk alıncaya kadar (6 - 8 dakika) sote edin.
Bu arada, kalan tereyağını başka birtavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı eritin. Eriyince elma dilimlerini koyup, ara sıra altüst ederek, 4 - 5 dakika pişirip, ateşi kısarak, 1 - 2 dakika pişirdikten sonra, elma suyu, limon suyu ve kalan karabiberi katın ve 3 - 4 dakika daha pişirin. Elma dilimlerini bir kaşıkla tavanın kenarına itip, tavadaki sıvıya kremayı, sürekli karıştırarak ekledikten sonra, 2 dakika daha pişirin.
Öbür tavayı ateşten alıp, piliç göğüslerini ısıtılmış bir servis tabağına çıkarın. Delikli spatulayla, ateşteki tavadan elma dilimlerini alıp, piliç göğüslerinin çevresine aktarın. Tavada kalan sosu hafifçe koyulaşıncaya kadar (2 -3 dakika) pişirmeyi sürdürdükten sonra, tavayı ateşten alıp, sosu piliç göğüsleri ve elma dilimleri üstüne boşaltın. Ayırmış olduğunuz 1 çorba kaşığı maydanozu üstlerine serpip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30656 • adı:Hardallı Kimyonlu Piliç Sote (Fransa) • gönderen:hedef21 • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:49