HARDALLI PİLİÇ

12 adet Banvit Piliç Izgara Tava
2 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak (dövülmüş)
3 çorba kaşığı taze biberiye (ince doğranmış)
4 çorba kaşığı hardal tohumu
300 ml krema
1 tatlı kaşığı mısırunu
1 çorba kaşığı su

Limon suyu, zeytinyağı, sarımsak, biberiye ve hardal tohumunu iyice karıştırın. Etleri katıp harmanlayın, 30 dak. dinlendirin.
Etleri sostan alın, ısıtılmış yağsız tavaya yerleştirin, sosu ayırın. Hızlı ateşte her iki yüzleri kızarıncaya kadar yaklaşık 3`er dak. pişirin. Ateşi kısın, kapak kapatın ve arzu ettiğiniz kıvama gelinceye kadar veya 7-8 dak. daha pişirin.
Ayırdığınız sosu yaklaşık 4-5 dak. kaynatın, kremayı ilave edin. Mısırununu suyla ıslatıp sosa katın, karışım hafif koyulaşıncaya kadar karıştırarak yaklaşık 3-4 dak. kaynatın.
Etlerin üzerine biberiyeyi serperek, sosla birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55234 • adı:Hardallı Piliç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:30