ISPANAKLI PİLİÇ DOLMA

1 küçük paket Piliç Bonfile Göğüs
250 gr ıspanak (sadece yaprakları)
125 gr lor peyniri (taze, yağlı, tuzsuz, ufalanmış)
Bir tutam muskat
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy soğan (piyaz doğranmış)
250 gr mantar (dilim kesilmiş)
1 çorba kaşığı un
300 ml piliç suyu
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Ispanakları kaynar suda 2-3 dak. haşlayıp, süzün. İyice sıkarak suyunu akıtın ve ince ince kıyın.
Ispanak, lor peyniri, muskat, tuz ve karabiberi iyice karıştırın.
Keskin bir bıçakla göğüs etlerinin üzerine birbirine paralel ve 1-1.5 cm derinliğinde üç adet cep şeklinde yarıklar açın.
Tereyağı ve zeytinyağını ısıtın. Hızlı ateşte, etlerin her iki yüzünü altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3`er dak. pişirip bir fırın kabına alın. Ispanaklı harcı açtığınız ceplerin içine paylaştırın.
Aynı tavaya soğan ve mantarları koyun. Karıştırarak, soğanlar hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin. Üzerine unu serpin. Karıştırmaya devam ederek ve yavaş yavaş piliç suyunu katıp, kaynama noktasına kadar ısıtın. Tuz, karabiber serpip karıştırın ve etlerin arasına yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 200°C fırında, etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 20 dak. pişirin. Etleri çevirip 10 dak. daha pişirin.
Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55519 • adı:Ispanaklı Piliç Dolma • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:18.04.2024 - 05:14