KAPARİ VE LİMON SOSLU PİLİÇ

1 büyük paket piliç light göğüs
3 çorba kaşığı tereyağı
1.5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tane karabiber
6 adet limon dilimi (ince olmalı)
2 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı kapari
Tuz
5 sap maydanoz (ince kıyılmış)
5 sap maydanoz (yapraklanmış)

Piliç light göğüslerin kalın kısımlarını, ince kısımlarına göre döverek inceltin. 2 çorba kaşığı tereyağı ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını tavada orta hararette ısıtın. Piliç light göğüslerin her iki yüzünü de kızartıp servis kabına alın. Üzerlerine karabiber ve tuz serpin. 15 dakika bekletin. Etleri kızarttığınız tavada limon suyu ve kaparileri ısıtın. Kalan tereyağı ve zeytinyağını ilave edip eritin. Maydanozu katın. Bir kez karıştırın. Tavayı ateşten alın. Hazırladığınız sosu etlerin üzerine dökün. Limon dilimleri ve maydanoz yapraklarıyla süsleyin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:100608 • adı:Kapari ve Limon Soslu Piliç • gönderen:yürekli • indirme tarihi:09.05.2024 - 05:53