KREMALI VE BADEMLİ SOTE PİLİÇ

MALZEMESİ 4 kişilik
1,250 gramlık bir piliç
2 yumurta
4/5 su bardağı krema
2 çorbakaşığı kavrulmuş tuzlu badem
bir demet maydanoz
1 havuç
1 soğan
1 defne yaprağı
tuz
karabiber

YAPILIŞI:
1) Pilici tütsüleyin, temizleyip yıkayın. İçinde tuzlu bol su olan derin bir tencereye koyun. Soğanı, havucu, yıkanmış defne yaprağını da ilave edin. 1 saat 20 dakika, yumuşayıncaya kadar piliç haşlansın. Sonra pilici alın, süzüp ılımaya bırakın. Kemiklerini çıkarın ve etini kuşbaşı büyüklüğünde doğradıktan sonra önceden ısıttığınız bir fırın kabına koyun.
2) Şimdi sosu hazırlamalısınız: Bir tencereye yumurta sarılarını koyun, tuzlayın, biberleyin ve bir 1 dakika süreyle çırpın. Kremayı ekleyin, yavaş yavaş karştırın. Bu karısımı, kısık ateşte, benmari usulü (içi sıcak su dolu başka bir kaba oturtarak) pişirin ve sos koyulaşana kadar karıştırma işlemini sürdürün.
3) Hazırladığınız sosu tavuklar üzerine dökün. Kıyılmış maydanoz ve bademlerle süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:52650 • adı:KREMALI VE BADEMLİ SOTE PİLİÇ • gönderen:ilkay2 • indirme tarihi:24.04.2024 - 05:55