



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU PİLİÇ FILETO

www.miele.com.tr

800 gr. Piliç göğüs fileto
500 gr. Otlı-Crème fraîche
1/2 çay kaşığı Sambal Oelek
2 çay kaşığı Soya sosu
1 yemek kaşığı 8- tür otun karışımı veya maydanoz
100 ml Tavuk suyu (hazır)

Otlı-Crème fraîche sosunun yarısını Sambal Oelek acı sosu, Soya sosu ve otlarla karıştırın. Filetoları bu karışıma bulayın. Yan yana gurme-kızartma kabının veya yassı bir sufle kabının içine dizin ve kapak kapatmayın.

Otomatik programı başlatın veya fırını önceden ısıtın.

Kalan karışıma tavuk suyu ilave edin ve karıştırın ve filetoların üzerinde gezdirin.

Piliç filetolarını önceden ısıtılmış fırına sürün ve pişirin.

Otomatik programın (pişirme işleminin) sonunda filetoları dışarı alın. Kalan otlı-Crème fraîche ile kızartma sosunu karıştırın ve ikiye bölünmüş filetoların yanında ayrı olarak servis yapın.