PİLİÇ FİLETO CHAMP-ELYSEES

MALZEMELER

1 adet piliç (900-1000 gr)
tuz
bir tutam karabiber
bir tutam rende hindistancevizi
2 çorba kaşığı krema yada soğuk süt
2 çorba kaşığı un
2 adet bir kapta çırpılmış yumurta
½ su bardağı galeta tozu
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağı
Kremalı mantar sosu için:
½ su bardağı dilimlenmiş mantar
1 su bardağı kaynar süt
1 kahve fincanı soğuk süt
1 çorba kaşığı dolusu un
¼ tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı yaprak biber
1 küçük soğan (piyaz doğranmış)
2 tatlı kaşığı yağ

HAZIRLANIŞI

Pilicin göğüslerini parçalamadan but ve göğüs olarak dört parçaya ayırın. Göğüslerin kanat kemiğini bırakıp diğer kemiklerini ve derilerini temizleyin. Butların kemiklerini temizleyip ince aynalı kıyma makinasından butları iki defa çekin. Çektiğiniz kıymayı küçük bir kaba koyup üzerine tuz, biber, tereyağı, hindistancevizi ve kremayı koyup ağaç bir kaşıkla 4 dakika kadar karıştırın. Tavukların göğüslerini kalın tarafından boyuna koparmadan dikkatlice yarıp hazırladığınız kıymayı yardığınız kısımdan göğsün içine düzgünce doldurun. Göğüs bütünmüş gibi görünmelidir. Göğüsleri hafif tuzlayıp biberleyip önce una sonra yumurtaya sonra galeta ununa bulayın. Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırın. Piliç göğüslerini tavaya koyun ve orta ateşte beşer dakika alt üst altın sarısı kızartıp bir servis tabağına çıkarın. Küçük bir tavada tereyağını koyup kızartın ve üzerlerine dökün ve kremalı mantar ile servis edin.
Kremalı mantar : Küçük bir kapta bir tatlı kaşığı yağla iki dakika mantarı sote yapıp ateşten alın. Küçük bir tencereye bir kaşık yağ ile soğanı koyup orta ateşte iki-üç dakika kavurup kırmızı biberi ilave edip üç dakika kaynatıp ateşten alın. Birkaç dakika sonra ılık vaziyete gelince içine unu, tuzu ve bir kahve fincanı sütü koyup bir çırpma teli ile karıştırarak ezip, sütü kaynar olarak ilave edin. Orta ateşte karıştırarak kaynatıp üç beş dakika pişirin. Mantarı içerisine süzdürüp bir iki dakika karıştırıp kaynatarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:2890 • adı:Piliç Fileto Champ-Elysees • gönderen:BILDIRCIN • indirme tarihi:05.05.2024 - 07:28