



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ FILETOSU ŞANZELİZE (FRANSA)

SUPREME DE BRESSE CHAMPS ELYSEES

MALZEME :

1 adet piliç (800-1000 gr. civarında)

Tuz, bir çimdik karabiber

Bir çimdik rende hindistancevizi

2 çorba kaşığı krema (yoksa soğuk süt)

2 çorba kaşığı un

2 adet yumurta (bir kapta çırpılmış)

1/2 su bardağı galeta tozu

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI :

Pilicin göğüslerini parçalamadan but ve göğüs olarak dört parçaya ayırınız

Göğüslerin kanat kemiğini bırakıp diğer kemiklerini ve derilerini temizleyiniz

Butların kemiklerini temizleyip ince aynalı kıyma makinasından butları iki defa çekiniz

Çektiğiniz kıymayı küçük bir kaba koyup üzerine tuz, biber, bir çay kaşığı tereyağı, hindistancevizi ve kremayı koyup bir ağaç kaşıkla dört dakika karıştırınız

Tavukların göğüslerini kalın tarafından boyuna koparmadan dikkatlice yarıp hazırladığınız kıymayı yardığınız kısımdan göğsün içine düzgünce doldurunuz (sandviç gibi) göğüs bütünmüş intibarı vermelidir

Göğüsleri hafif tuzlayıp biberleyip önce una sonra yumurtaya sonra galetaya bulayınız

Bir tavaya rafine yağın koyup kızdırıp piliç göğüslerini tavaya koyunuz ve orta ateşte beşer dakika alt üst altın sarısı kızartıp bir servis tabağına çıkarınız

Küçük bir tavada tereyağını koyup kızartıp üzerlerine dökünüz, aşağıdaki kremalı mantar ile servis ediniz

Kremalı Mantar

Malzeme :

1/2 su bardağı dilimlenmiş mantar

1 su bardağı kaynar sü

1 kahve fincanı soğuk süt

1 çorba kaşığı dolusu un

1/2 tatlı kaşığı tuz

1 çay kaşığı kırmızı yaprak biber

1 küçük soğan (piyaz doğranmış)

2 tatlı kaşığı yağ.

Yapılışı:

Küçük bir kapta bir tatlı kaşığı yağla iki dakika mantarı sote yapıp ateşten alınız

Küçük bir tencereye bir kaşık yağ ile soğanı koyup orta ateşte iki üç dakika kavurup kırmızı biberi ilâve edip üç dakika karıştırıp ateşten alınız

Birkaç dakika sonra ılık vaziyete gelince içine unu, tuzu ve bir kahve fincanı sütü koyup bir çırpma teli ile karıştırarak ezip, sütü kaynar olarak ilâve ediniz

Orta ateşte karıştırarak kaynatıp üç beş dakika pişiriniz

Mantarı içersine süzdürüp bir iki dakika karıştırıp kaynatarak servis ediniz.