



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 kaptan çırpılmış)
1/2 su bardağı galeta tozu
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI :

Pilicinin 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 bütünlüğünü 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 kaptan 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.