



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ FİLETOSU VENDOM

SUPREME DE VO LA ILLE VENDOME

4 kişi için MALZEME :

2 adet pilicin göğsü

Tuz, bir çimdik karabiber

4 çorba kaşığı un

2 adet yumurta bir kapta hafif çırpılmış

1 su bardağı beyaz ekmek içi kalburdan geçmiş

2 kahve fincanı rafine yağı

2 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI :

Suprem en güzeli en âlâsı demektir. Buradaki anlamı pilicin göğsü pirzolasıdır.

Pilicin göğsünü ikiye yarıp kanat kemiğini bırakıp diğer kemiklerini ve derisini çıkarın

Piliç göğüslerin kalın tarafından boyuna dikkatlice cüzdan gibi yarıp içine aşağıdaki mantar hara dikkatlice doldurunuz (Göğüs dolgun bütünmüş intibaini vermelidir)

Tuzlayıp biberleyiniz, sonra önce una, sonra yumurtaya sonra ekmek içine bulayınız

Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp göğüsleri tavaya koyunuz

Orta ateşte dörder dakika alt üst altın sarısı kızartıp bir servis tabağına çıkarınız

Küçük bir tavada tereyağını kızartıp üzerlerine dökünüz ve servis ediniz.

Mantar Harç

Malzeme :

150 gr. dilimlenmiş mantar (1 çay fincanı)

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı ince kıyılmış soğan

2 kahve fincanı mantar suyu

Tuz

Bir çimdik kırmızı yaprak biber

2 çorba kaşığı tepelime dolu un (25 gr.)

1 kahve fincanı soğuk süt

1 çay fincanı kaynar süt

Yapılışı :

Küçük bir tencereye soğuk sütü ve unu koyup iyice karıştırıp, beş dakika bekletiniz

Üzerine kaynar sütü döküp karıştırarak orta ateşte üç dört dakika pişirip ateşten alınız

Tereyağını küçük bir tencerede eritip soğanı ilâve ediniz

Bir iki dakika orta ateşte kavurup tuz, biber ve mantarı ilâve edip iki dakika daha kavurunuz

Mantar suyunu ilâve edip kaynatarak suyunu çektirip yukardaki sütlü sosu ilâve edip bir iki dakika karıştırarak kaynatıp ateşten alınız