PİLİÇ FRİKASSE VERNİAZ (FRANSA)

FRICASSE DE POULET VERNIAZ

4 kişi için MALZEME:
2 adet küçük piliç (500 gr. tanesi)
Tuz
1 diş sarımsak, ezilmiş
2 çorba kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı
1/2 çay fincanı krema
4 yumurtanın sarısı
1/2 çay fincanı tavuk suyu
30 adet arpacık soğanı
250 gr. taze mantar (2 avuç)
1/2 limon suyu
1 su bardağı su
Bir çimdik toz şeker
2 kahve fincanı su

YAPILIŞI :
Piliçleri dörder parçaya bölüp muhafaza ediniz
Mantarı bir kaç su yıkayıp temizleyip süzdürünüz
Küçük bir tencereye yarım limon suyunu bir su bardağı suyu koyup kaynatıp mantarı ve az tuz ilâve ediniz.
Kapağını kapatıp hızlı ateşte altı yedi dakika kaynatıp ateşten alınız
Soğanları soyup küçük bir tencereye (kasrola) koyup içine iki kahve fincanı suyu, az tereyağı, bir çimdik toz şekeri, az tuz koyup kapağını kapatarak ağır ağır kaynatarak fırında, yoksa ocağın üzerinde oniki onbeş dakika kontrol ederek pişirip ateşten alınız
Dibi düz bir tencereye (kasrola) tereyağını koyup eritip piliçleri ilâve ediniz, ağır ateşte kızartmadan piliçleri ikişer dakika alt üst sote yapıp kıyılmış soğanı ilâve edip bir iki dakika daha sote yapın ve az tuz ve tavuk suyunu ilâve edip ağır ağır yirmibeş dakika kaynatıp piliçleri bir güvece çıkarınız
Tavuğu tencerede bir su bardağı sosu olması lâzımdır
Küçük bir kapta yumurta sarısı ile kremayı bir kaç saniye çırpıp karıştırarak tavuğun sosuna ilâve ediniz
Kaynatmadan ateşten alıp güveçteki piliçlerin üzerine dökünüz
Mantarı ve soğanı susuz olarak üzerine serpip servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15588 • adı:PİLİÇ FRİKASSE VERNİAZ (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:18.04.2024 - 14:29