PİLİÇ GALANTİN

1 adet Piliç
1 kahve fincanı Fındık (kavrulmamış)
1 adet Soğan
1 diş Sarımsak
2 adet Yumurta
1 yemek kaşığı Krema
1 yemek kaşığı Portakal suyu
1 tatlı kaşığı Portakal Kabuğu Rendesi
1 tatlı kaşığı Limon Kabuğu Rendesi
1 tatlı kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı Biber
Tuz
3-5 yaprak Yaprak Jöle

Pilicin kemiklerini ve derilerini ayıklayıp margarini etleri diğer malzemeler ile birlikte blender' dan geçirin.
Elde ettiğiniz karışımı folyo kağıdı üzerine koyun.
Yaklaşık 4-5 cm çapında silindir haline getirip folyo kağıdına sarın.
Folyo kağıdına sarılmış karışımı fırının haşlama konumunda veya ocak üstü tencerede bol su ile 30-40 dakika pişirin.
Soğumaya bırakın.
Yaprak jöleyi 1 bardak soğuk suda eritin.
Jöleyi 8-10 mm kalınlığında olacak şekilde bir kaba dökün.
Buzdolabında katılaşmaya bırakın.
Soğumuş piliç üzerindeki folyo kağıdı alın.
5-6 mm genişliğinde dilimleyin.
Servis tabağına koyun.
Jöleyi minik küpler halinde kesin.
Piliç etlerinin üzerine ve yanlarına koyun.
Servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:103938 • adı:Piliç Galantin • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:17