PİLİÇ SOTE PROVANSAL (FRANSA)

POULET SAUTE A LA PROVENÇALE

4 kişi için MALZEME :
1 adet yarka piliç (1280 gr. civarında)
8 yaprak adaçayı
Tuz, bir çimdik karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
1 çorba kaşığı arpacık soğan, ince kıyılmış, yoksa soğan
3 diş sarımsak, ince kıyılmış
3 adet orta boy domates kabukları soyulup çekirdekleri çıkmış ince kıyılmış
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI :
Pilici sekiz parçaya bölünüz, üzerine birer adaçayı ve biraz kekik koyunuz
Piliçleri tuzlayıp biberleyiniz
Dibi düz bir tencereye (kasrola) yoksa dibi kalın bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp piliçleri yanyana tavaya koyunuz
Orta ateşli fırına sürüp zaman zaman içindeki yağdan alıp üzerine dökerek onar dakika alt üst kızartınız
Fırın yok ise bir kapak kapatıp ortadan ağır ateşte ocağın üzerinde pişiriniz
Ateşten alıp bir çatalla piliçleri bir kaba çıkarınız
Yağını dökünüz, tereyağını, sarımsağı ve soğanı ilâve edip bir dakika sote yapınız
Bir dakika kaynatıp domatesi ilâve ediniz. Orta ateşte üç dört dakika domates bırakacağı suyu çekinceye kadar kaynatarak pişirip bir güvece, yoksa bir servis tabağına boşaltınız. Üzerine piliçleri dizip maydanozu serpip servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15584 • adı:PİLİÇ SOTE PROVANSAL (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:17.04.2024 - 09:15