



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POELLE PİLİÇ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Etler, mice en place yapılır (Hazırlanır, tuzlanır, biberlenir ve yağlanır).
Müşterinin isteğine göre kızdırılmış, yağlanmış tavada önce derili kısım düzgünce çevrilir.
1 1/2 kiloluk piliç, 2 porsiyon için tam ortasından ikiye ayırarak servis yapılır.
500 750 gram olanlar 1 porsiyon servis edilir, üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir.
Hindi eti 1 porsiyon, et dilimi olarak 180 200 gram civarında olmalıdır.
En uygunu bir dilim göğüs, bir dilim de but tarafından servis yapmaktır.
Üzerlerine tereyağı gezdirilip uygun sos ve garnitürlerle servis yapılır.

Not: Izgarada pişirilen körpe kümes hayvanları, ızgara olmadığı zaman poelle usulünde pişer.

