PÜRELİ ÇITIR PİLİÇ

6 tavuk baget
Üzeri için:
2 paket çıtır pane
3 yumurta
1 tatlı kaşığı kimyon
Pul biber
Püresi için:
3 kaşık tereyağı
5 haşlanmış patates
1 bardak süt
3 kırmızı köz biber
Muskat rendesi
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Patatesleri püre haline getirin. Köz biberleri ince şeritler halinde doğrayın. Sarımsakları ince kıyın. Çıtır pane harcının içine pul biber ve kekiği karıştırın. Yumurtaları kırın. Tavuk bagetlerini yumurtaya batırıp harca bulayın. Sıvıyağı kızdırıp bagetleri kızartın.
Püre için: Margarini kızdırın içine sarımsakları ilave edin. Daha sonrapataleslerirsütü, muskat rendesini, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırın. Son olarak, pürenin içine köz biberleri ekleyip karıştırdıktan sonra çıtır tavuklar ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:100451 • adı:Püreli Çıtır Piliç • gönderen:ışı • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:41