SALSALI PİLİÇ

4 adet Banvit Piliç Bonfile Göğüs
2 çorba kaşığı mercanköşk (ince kıyılmış, veya kekik)
2 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber (tatlı)
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tane karabiber (dövülmüş)
2 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş, iri doğranmış)
1 adet küçük boy kırmızı soğan (iri doğranmış)
1 adet orta boy yeşil biber (iri doğranmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (iri doğranmış)
2 çorba kaşığı limon suyu

Mercanköşk, toz ve pul kırmızıbiber, sarımsak, bir çorba kaşığı zeytinyağı ve karabiberi iyice harmanlayın. Etlerin her iki yüzlerine sürüp, hafifçe ovuşturun. Üzerini streçle örtüp, 1 saat buzdolabında dinlendirin.
Domates, soğan, yeşil biber ve maydanozu iyice harmanlayın. Kalan zeytinyağı ve limon suyunu çırpıp, üzerine gezdirin. Hafifçe karıştırarak salsayı hazırlayın.
Yağsız tavaya çok az yağ sürüp ısıtın. Hızlı ateşte etlerin her iki yüzlerini altın sarısı renk alıncaya kadar 3`er dak. pişirin. Üzerine kapak kapatın, kısık ateşte etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 10 dak. daha pişirin.
Etleri hazırladığınız salsa ile birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55470 • adı:Salsalı Piliç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:46