BAHARATLI PİLİÇ (FRANSA)

4 kişi için MALZEME:
1 adet yarka piliç (1200 gr. civarında)
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
125 gr. taze mantar (yoksa konserve)
1.5 su bardağı tavuk suyu yoksa et suyu
4 çoraba kaşığı krema
1 adet yumurtanın sarısı
Küçük bir tülbentin içerisine (4 dal maydanoz, 1 yaprak defne, 2 adet karanfil, 5 adet tane karabiber, 1 çay kaşığı kekik) koyup bezin ağzını kapatıp bir sicimle bağlayınız.
1 parmak büyüklüğünde pırasa,
1 parça parmak boyunda havuç,
1 küçük soğan

YAPILIŞI :
Pilici dörde bölüp boynunu ve kanatlarını keserek yanına koyunuz
Küçük bir tencereye varsa kasrola tereyağını koyup kızdırıp piliçleri kanatları ve boynu ilâve ediniz
Orta ateşte üç dört dakika alt üst kızartıp unu ilâve edip piliçleri alt üst çevirerek unu karıştırınız
Tuzu, sebzeleri baharat torbasını ve tavuk suyunu ilâve edip kapağını kapatıp ağır ağır kaynatarak onbeş dakika pişiriniz bir çatalla içindeki sebzeleri ve baharat torbasını çıkarıp atınız
Mantarları bir kaç defa yıkayıp dörde bölünüz ve pilicin üzerine susuz olarak ilâve ediniz
Pilicin suyunu kontrol ederek ve lüzum ederse kaynar su koyarak onbeş dakika daha pişiriniz, ocaktan alırken içinde tahmini bir su bardaği sosu olması lâzımdır
Pilici cteşten alınız, küçük bir kapta bir çay fincan içinde yumurta sarısı ile kremayı karıştırıp pilicin kaynar sosundan biraz ilâve edip pilicin üzerine dökünüz
Tencerey soga sola sallıyarak karıştırıp servis edin.

© lezzetler.com tarif no:15574 • adı:BAHARATLI PİLİÇ (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:01.05.2024 - 19:27