DOMATES SOSLU PİLİÇ BİFTEĞİ

4 piliç göğsü (deri ve kemikleri temizlenip, her biri 1 cm kalınlıkta olacak biçimde dövülmüş, yaklaşık 500 g)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1/2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu)
1/2 tatlı kaşığı sirke (tercihen tarhunlu sirke)
1 çorba kaşığı ince kıyılmış taze tarhun (ya da 1 tatlı kaşığı kuru tarhun)
1 tatlı kaşığı fesleğen (kıyılmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
4 maydanoz dalı (süsleme için)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı beyazbiber (taze çekilmiş)
2 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatıldıktan sonra, sıkılarak suyu süzdürülüp, ufalanmış)
2 yumurtanın akı
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Bir tencereye zeytinyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca sarımsaklar ve domatesleri koyup, ara sıra karıştırarak, sote edin. Tavuk suyu, sirke, fesleğenlerin yarısı, tarhunların yarısı ve kıyılmış maydanozların yarısını katıp, karışımı bir taşım kaynatın. Kay-nayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, karışımı 5 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, karışımı blendır kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sonra yeniden tencereye aktarıp, bir kenarda ılık kalmasını sağlayın.
Tuzu ve beyazbibeci piliç bifteklerinin üstüne serpin. Kalan fesleğenler, kalan tarhunlar, kalan kıyılmış maydanozlar ve ufalanmış ekmekiçini bir tabakta karıştırın. Bir kâsede yumurta aklannı çırpıp, piliç bifteklerini önce yumurta akına daldırın, sonra ufalanmış ekmekiçli karışıma bulayın.
Ayçiçek yağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca piliç bifteklerini koyup, altın sarısı bir renk alıncaya kadar sote edin. Sonra piliç bifteklerini altüst edip, tavanın kapağını hafifçe aralık bırakarak kapatın ve bifteklerin öbür yanlarını da 4 dakika pişirin. Tavayı ateşten alıp, piliç bifteklerini ısıtılmış bir servis tabağına çıkarın. Tavada kalan sosu kaşıkta üstlerine döküp, maydanoz dallarıyla süsledikten sonra, servis yapın.

ML® Domatesli Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:30653 • adı:Domates Soslu Piliç Bifteği • gönderen:hedef21 • indirme tarihi:02.05.2024 - 05:19