KURU MEYVELİ PİLİÇ GÖĞSÜ RULOSU

Eyüp Sevinç

4 adet piliç göğüs
120 g. kuru kayısı
80 g. kuru incir
80 g. kuru üzüm
200 g. taze kuzukulağı
2 adet nar
80 ml ayçiçeği yağı
40 g. krema
Bir tutam tuz
Bir tutam beyaz biber
3 dal taze biberiye

Piliç göğüslerini fileto bıçağı yardımıyla şinitzel usulü açın. Daha sonra tuz, beyaz biber ve ayçiçeği yağıyla marine edin. Kuru kayısı, incir ve üzümü şeritler halinde doğrayarak incelttiğiniz tavuğun içine eşit miktarda koyup rulo haline getirin. Diğer yandan narı ayıklayın. Bir tavada şekeri karamelize edip ayıklanmış nar tanelerini ilave edip kısık ateşte sos kıvamına getirin. Kremayı ilave edip, süzdürün ve sosu hazır hale getirin. Rulo halindeki tavukgöğsünü tavada bir yemek kaşığı yağla sararıncaya kadar kızartın ve 180 derecelik fırında 20 dakika pişirmeye bırakın. Diğer bir yandan teflon tavada ayıklayıp, temizlediğiniz kuzukulaklarını %70 oranında besin kaybetmeden soteleyin. Sotelemeye başladığınız kuzukulaklarını tuz ve karabiberle tatlandırın. Servis tabağının bir kenarına sotelemiş olduğunuz kuzukulağını yerleştirin. Dilimlenmiş tavukları nar sosu eşliğinde nar taneleri ve biberiyeyle süsleyip servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:120886 • adı:Kuru Meyveli Piliç Göğsü Rulosu • gönderen:taze nane • indirme tarihi:02.05.2024 - 03:57