MANTARLI ISPANAKLI PİLİÇ GÖĞSÜ

4 kişilik
4 kemikleri çıkarılmış tavuk göğüsü (her biri 250 g),
tuz,
akbiber,
20 g eritilmiş tereyağı.
Harç:
100 g kültür mantarı,
1 küçük soğan,
20 g tereyağı,
1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz,
2 yemek kasığı krema,
4 büyük ya da 8-10 küçük ıspanak yaprağı.
Sos:
200 ml tavuk suyu (komprime),
1/8 litre krema,
20 g buz gibi soğuk tereyağı

Etleri yıkayıp kurulayın, enlemesine bir cep açın, etler ayrılmamalı. Tuz ve biber serpin.
Harç: Mantarları ayıklayın, soğanı soyun, mantarları ve soğanı kıyın. Soğanı tereyağında pembeleşene dek öldürün. Mantarları ilave edin ve devamlı karıştırarak suyunu çektirin. Son olarak maydanoz katın. Mantarlı karışımı soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kremayı karıştırın, tuz ve biber serpin. Ispanağı yıkayıp suyunu iyice süzdükten sonra etlerdeki ceplere paylaştırın. Üzerlerine harcı sürün. Ceplerin ağzını pamuk ipliği ile dikin. Etleri kızgın tereyağında altlı üstlü olarak altışar dakika kızartın, çıkarın ve sıcak bir yerde bekletin.
Sos: Kızartma yağını tavuk suyu ile sos haline getirin, krema katın. Soğuk tereyağını küçük parçalar halinde koparıp karıştırın. Tuz ve biber ile tatlandırın. Etleri dilimleyin, üzerine sos gezdirin.
Ispanak, taze mantar ve patates ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:19242 • adı:Mantarlı Ispanaklı Piliç Göğsü • gönderen:kısasa kısas • indirme tarihi:03.05.2024 - 01:41