PİLİÇ A LA KİNG

Sahrap Soysal

3 yemek kaşığı margarin yada tereyağı
100 gr (~1 su bardağı) mantar
½ adet kırmızı biber
1 adet soğan
2 yemek kaşığı un
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı kırmızı acı toz biber
500 ml krema
3 adet yumurta sarısı
2 adet tavuk göğüs eti

Soğanları yemeklik doğrayın. Kırmızı biber ve mantarları ince ince dilimleyin. Tavuk göğüslerini haşlayıp soğuduktan sonra küp küp doğrayın.
Derin bir tencerede tereyeağını eritip mantar, kırmızı biber ve soğanları ekleyin. Arada karıştırarak sebzeler yumuşayana kadar (fakat kararmaması gerekiyor) orta ateşte 1-2 dakika kavurun.
Un, tuz ve kırmızı toz biberi ekleyip karıştırın. Topaklanmaması için sürekli karıştırarak azar azar kremayı ekleyin ve kaynayana kadar arada karıştırarak pişirmeye devam edin.
Yumurta sarılarını bir kapta iyice çırpın. Kaynayan sostan azar azar ekleyerek yumurta sarılarının kesilmeden ısınmasını ve incelmesini sağlayın. Daha sonra incelttiğimiz yumurta sarılarını da kaynayan sosa ekleyin ve arada karıştırarak kaynaya kadar pişirmeye devam edin.
Son olarak tavukları ekleyip 3-5 dakika daha sos ile kaynaşıp ısınmaları için pişirmeye devam edin. Ortadan ikiye kestiğiniz küçük yuvarlak ekmekler üzerinde servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62332 • adı:Piliç A la King • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 18:10