



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ FRİKASSE VERNIAZ (FRANSA)

FRICASSE DE POULET VERNIAZ

4 kişi için MALZEME:

2 adet küçük piliç (500 gr. tanesi)

Tuz

1 diş sarımsak, ezilmiş

2 çorba kaşığı ince kıyılmış arpacık soğanı

1/2 çay fincanı krema

4 yumurtanın sarısı

1/2 çay fincanı tavuk suyu

30 adet arpacık soğanı

250 gr. taze mantar (2 avuç)

1/2 limon suyu

1 su bardağı su

Bir çimdik toz şeker

2 kahve fincanı su

YAPILIŞI :

Piliçleri dörder parçaya bölüp muhafaza ediniz

Mantarı bir kaç su yıkayıp temizleyip süzdürünüz

Küçük bir tencereye yarım limon suyunu bir su bardağı suyu koyup kaynatıp mantarı ve az tuz ilâve ediniz.

Kapağını kapatıp hızlı ateşte altı yedi dakika kaynatıp ateşten alınız

Soğanları soyup küçük bir tencereye (kasrola) koyup içine iki kahve fincanı suyu, az tereyağı, bir çimdik toz şeker, az tuz koyup kapağını kapatarak ağır ağır kaynatarak fırında, yoksa ocağın üzerinde oniki onbeş dakika kontrol ederek pişirip ateşten alınız

Dibi düz bir tencereye (kasrola) tereyağını koyup eritip piliçleri ilâve ediniz, ağır ateşte kızartmadan piliçleri ikişer dakika alt üst sote yapıp kıyılmış soğanı ilâve edip bir iki dakika daha sote yapın ve az tuz ve tavuk suyunu ilâve edip ağır ağır yirmibeş dakika kaynatıp piliçleri bir güvece çıkarınız

Tavuğu tencerede bir su bardağı sosu olması lâzımdır

Küçük bir kaptaki yumurta sarısı ile kremayı bir kaç saniye çırpıp karıştırarak tavuğun sosuna ilâve ediniz

Kaynatmadan ateşten alıp güveçteki piliçlerin üzerine dökünüz

Mantarı ve soğanı susuz olarak üzerine serpip servis ediniz.