



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ GALANTİN

- 1 adet Piliç
- 1 kahve fincanı Fındık (kavrulmamış)
- 1 adet Soğan
- 1 diş Sarımsak
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Krema
- 1 yemek kaşığı Portakal suyu
- 1 tatlı kaşığı Portakal Kabuğu Rendesi
- 1 tatlı kaşığı Limon Kabuğu Rendesi
- 1 tatlı kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı Biber
- Tuz
- 3-5 yaprak Yaprak Jöle

Pilicin kemiklerini ve derilerini ayıklayıp margarinini etleri diğer malzemeler ile birlikte blender' dan geçirin.

Elde ettiğiniz karışımı folyo kağıdı üzerine koyun.

Yaklaşık 4-5 cm çapında silindirik haline getirip folyo kağıdına sarın.

Folyo kağıdına sarılmış karışımı fırının haşlama konumunda veya ocak üstü tencerede bol su ile 30-40 dakika pişirin.

Soğumaya bırakın.

Yaprak jöleyi 1 bardak soğuk suda eritin.

Jöleyi 8-10 mm kalınlığında olacak şekilde bir kaba dökün.

Buzdolabında katılaşmaya bırakın.

Soğumuş piliç üzerindeki folyo kağıdı alın.

5-6 mm genişliğinde dilimleyin.

Servis tabağına koyun.

Jöleyi minik küpler halinde kesin.

Piliç etlerinin üzerine ve yanlarına koyun.

Servis yapın.

