PİLİÇ GALETALI

1 adet piliç
Yarım ekmek içi
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
Yeteri kadar tuz.

Pilicin göğüs ve butları kemiklerinden ve sinirlerinden ayrılır. Hafif zeytinyağı sürülmüş yerde döğülür. Önce una, sonra yumurtaya, daha sonra ekmek içinde yapılmış galetaya bulanır; hazırlanır. Bir kap içerisinde tuzsuz tereyağla ağır ateşte alt üst kızartılır ve arzu edilen garnitür sebze konularak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:8027 • adı:PİLİÇ GALETALI • gönderen:Rana • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:38