SUSAMLI VE DEREOTLU BEZELYE SOTESİ PİLİÇ ŞİŞ İLE

1 paket Feast Bezelye
4 yemek kaşığı Feast Küp Soğan
2 yemek kaşığı riviera zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
(isteğe bağlı olarak zeytinyağı kullanılabilir) 2 yemek kaşığı susam
1 demet doğranmış dereotu
1 kahve kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Piliç tikka için;
4 adet piliç göğüs eti
1 yemek kaşığı yoğurt
4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı zerdeçal
4 yemek kaşığı süt
1 kahve kaşığı bal

Riviera zeytinyağını bir tavaya koyun ve içine susamları ekleyin.
Susamlar kızardığında tereyağını ve soğanı ekleyin. Soğanları hafif pembeleştirin ve bezelyeyi ekleyin.
Bir süre soteleyin, bezelyelerin pişmesini sağlayın.
Doğranmış dereotu, tuz ve karabiber ile lezzetlendirin.
Piliç tikkaları hazırlamak için göğüs etlerini iri küpler halinde 1,5 cmx1,5 cm'lik hazırlayın.
Diğer malzemeleri ekleyerek harmanlayın.
Tahta şişlere 5'er adet takın.
Fırını 220˚ C ısıtın ve şişler renk alıncaya kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

Servis Önerisi: Piliç tikkaları hazırladığınız bezelye sotesi ile servis edebilirsiniz.

Fotoğraf "Su Nehri" tarafından gönderildi. 03.09.2016

© lezzetler.com tarif no:38862 • adı:Susamlı ve Dereotlu Bezelye Sotesi Piliç Şiş ile • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:01.05.2024 - 08:35