SÜSLÜ TAVUK

Yarım su bardağı tereyağı
6 adet piliç pirzola
3 adet orta boy soğan
3 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı mantar
2 çorba kaşığı maydanoz
Tuz
Karabiber
2 su bardağı bezelye
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı süt
2 çorba kaşığı mısır nişastası
Pişirmek için tereyağı
Maydanoz

Tereyağını eritip, piliç ve soğanlar altın rengi olana dek soteleyin. Tavuk suyu, mantar, maydanoz, tuz ve karabiberi ekleyip kapağı kapalı olarak 35 dakika ağır ağır kaynatın. Son 5 dakikada bezelyeleri ekleyin. Yumurta ve sütü çırpıp, tuz, karabiber ekleyip bir tavada biraz tereyağı ile pişirin. Piliç ve sebzeleri servis tabağına alın. Tavuk sulu karışımı, su ile robottan geçirilmiş mısır nişastası ilave ederek koyulaştırın. Elde ettiğiniz karışımı etlerin ve sebzelerin üzerine dökün. Pişirdiğiniz sütlü yumurtayı şerit halinde doğrayıp, piliçlerin arasına serpiştirin. Maydanoz serpip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:119567 • adı:Süslü Tavuk • gönderen:delidolu • indirme tarihi:27.05.2024 - 15:45