



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## TAVUK PİRZOLA POYARSKİ (FRANSA)

### COTELETTE DE VOLAILLE POYARSKİ

4 kişi için MALZEME:

1 ödet yarka piliç (1200 gr. civarında)

Tuz, bir çimdik karabiber

Bir çimdik kırmızı biber

Az rende hindistancevizi

2 parmak kalınlığında bir dilim ekmeğ içi

2 kahve fincanı krema yoksa 1 tatlı kaşığı tereyağı,

1,5 kahve fincanı süt

2 çorba kaşığı un

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

### YAPILIŞI :

Tavuğun kemiklerini çıkarıp ince et makinasından çekiniz

Ekmeği bol suda bir kaç dakika ıslayıp iki ovucunuzda sıkarak sudan çıkarınız

Bir kaba pilici, ekmeğ içini, kremayı, yoksa bir tatlı kaşığı tereyağı ve sütü tuz, biber, hindistancevizi ve kırmızı biberi koyup iyice yoğurunuz

Yumurta gibi oniki parçaya bölüp armut biçimi yuvarlayınız

Sonra bir paletle veya bir bıçağın yanı ile üzerine bastırarak yassıltınız (yarım santim kalınlığında yassıltılmış bir armut şekli olmalıdır)

Sonra alt üst hafif unlayınız, dibi kalın bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp (Poyarski)leri yanyana tavaya koyunuz

ikişer dakika alt üst kızartıp tavadaki yağını eğerek süzdürüp dökünüz

İçine tereyağını koyup birer dakika daha tereyağı ile alt üst pişirip bir servis tabağına çıkarınız, tavadaki yağ üzerine döküp servis ediniz.