TAVUK PİRZOLA POYARSKİ (FRANSA)

COTELETTE DE VOLAILLE POYARSKI

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 ekmek 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, ekmek 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 yağı üzerine döküp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15585 • adı:TAVUK PİRZOLA POYARSKİ (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:21.05.2024 - 06:08