



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURŞULU VE PİLAVLI KIZARMIŞ PİLİÇ GÖĞSÜ

<https://www.rational-online.com>

8 parça piliç göğüs

1 bardak domates turşusu

Baharatlar

Sıvı yağ

Pilav için:

1 kg pirinç

1,8 l su

Arzuya göre baharat ve baharlı otlar

Piliç göğüslerin içine domates turşularını doldurun. Ardından baharatlar ve sıvı yağla marine edin. Piliç göğüsleri CombiGrill® ızgaraya dizin ve merkez sıcaklık sensörünü göğüslerden birine sokun. Pişmesi tamamlanan piliç göğüsleri hemen ızgaradan alıp bir CNS kaba (40 mm) koyun ve şok soğutucuda soğutun. Pirinci suyla birlikte CNS kaba koyun ve önce SelfCookingCenter® ünitesini ısıtın. Merkez sıcaklık sensörünü kabın içine iyice batırın. Gerekirse bir kaşıkla ağırlık yapıp yerinden çıkmamasını sağlayın. Piştikten sonra hemen şok soğutucuda soğutup baharatlayın.

