YILDIZ ANASONLU PİLİÇ

900 gr Banvit Piliç Göğüs Bonfile
200 ml su (kaynar)
50 ml soya sosu
4,5 çorba kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı zencefil
2 adet yıldız anason
2 tatlı kaşığı mısır nişastası (2 tatlı kaşığı suda eritilmiş)
5 sap maydanoz (yapraklanmış)

Piliç, su, soya sosu, şeker, zencefil ve yıldız anasonu harmanlayın. Tencerenin kapağı kapalı olarak orta ateşte kaynama noktasından sonra etler yumuşayana kadar yaklaşık 20 dak. pişirin.
Eti servis tabağına alıp, üzerini kapatarak sıcak kalmasını sağlayın.
Sosun üzerinde oluşan yağı alın, sosun yarısı buharlaşana kadar yaklaşık 15-20 dak. kaynatın. Mısır nişastasını karıştırarak katın ve sos koyulaşıncaya kadar yaklaşık 1 dak. kaynatın. Yıldız anasonları sostan çıkartın.
Pilicin üzerine sosu döküp, maydanoz ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55403 • adı:Yıldız Anasonlu Piliç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:13