

Havva Ceyda Kalyoncu-İstanbul

Mıhlama Yatağında Kremalı Tavuk

Malzemeler:

- 1 Kg. Tavuk Pirzola
- 2 Kaşık Tereyağı
- 3-4 Ad. Kakule
- 1 Paket Krema
- 2 Ad. Kırmızı Soğan
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Kırmızı Biber

Mıhlama İçin:

- 2 Yemek Kaşığı Mısır Unu
- 1,5 Su Bardağı Su
- 1 Paket Dil Peyniri
- 200 Gr. Kaşar Peyniri
- 100 Gr. Eski Kaşar
- 100 Gr. Tereyağı
- Tuz

Sos İçin:

- 1 Kaşık Tereyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Salça

1-Tavuk pirzolar derisinden ve kemiklerinden ayrılarak kuşbaşı doğranır ve zeytinyağında sotelenir.

2-İnce kıyılmış kırmızı soğanlar ilave edilerek sotelemeye devam edilir. Pişmeye yakın tuz ilave edilir.

3-Tavuklar pişince krema ve karabiber ilave edilir.

4-Kakule çekirdekleri kabuklarından ayrılır ve havanda dövülerek toz haline getirilip ilave edilir.

5-Ocak kapatılır ve mıhlama için ayrı bir tavaya tereyağı ile mısır unu konur ve hafif kavrulur. Su ve tuz ilave edilip karıştırılır. Kıvamı kontrol edilip gerekiyorsa yarım bardak daha su ilave edilebilir.

6-En son rendelenmiş kaşar peyniri ile dil peyniri ilave edilerek hafif karıştırılır ve ocak kapatılır.

7-Sunum tabağına 6nce mıhlamadan bir miktar konur ve yayılır.

8-Üzerine kremalı tavuk konur ve en son kızdırılmış tereyağına salça ilave edilerek hazırlanmış sos gezdirilerek servis yapılır.