ARPA ŞEHRİYELİ PİLİÇ GÜVECİ

2 Piliç
5 Çorba kaşığı sade yağ
3 Olgun domates
Bir su bardağı arpa şehriyesi
2 Kahve kaşığı tuz
1 Kahve kaşığı karabiber
2 Bardak su

Piliçleri ortadan bölünüz. Parçaları da ikiye ayırınız. Kemikleri ve sinirleri çıkarınız. Tavaya iki buçuk kaşık yağ koyarak Piliç parçalarını çevirerek iki tarafını da kızartınız. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkararak iri parçalar halinde kesiniz. Domatesleri de tavaya atınız. Atoşl biraz kısarak domatesler iyice pişip püre haline gelene kadar pişiriniz. Tavaya iki bardak ılık su, tuz ve biberi de ilave ediniz. Orta ateşte yirmi dakika kadar piliçleri pişirmeyi sürdürünüz. Kalan iki buçuk kaşık yağı bir kaba koyarak arpa şehriyesini de atınız. Dört beş dakika arpa şehriyesini yağda çeviriniz. Renkleri hafif değişince salçalı piliçlerin suyundan şehriyenin üstüne koyunuz. Eğer su iki bardaktan azsa buna biraz da ılık su ilave ediniz. Şehriyeleri kaynattıktan sonra ateşi kısarak suyunu çekene kadar iyice pişiriniz. Güvec kabına parça piliçleri diziniz. Üstüne arpa şehriyesini dökünüz. Güveç kabının kapağını örtmeden iki kat yağlı kağıdı araya koyunuz. Güveç kabını fırına sürerek orta sıcaklıkta yarım saat kadar pişiriniz. Yemeği kabıyla sofraya götürerek sıcak servis yapınız.

ML® Arpa Şehriyeli Tavuk için tıklayın
ML® Enginarlı Tavuk Güveci Videosu

© lezzetler.com tarif no:16158 • adı:ARPA ŞEHRİYELİ PİLİÇ GÜVECİ • gönderen:Kurt • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:41