



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI KEREVİZLİ PİLİÇ BASTI

8 adet Lezita Piliç But Izgara
3 adet kereviz
1 adet ayva
1 adet portakal
2 çorba kaşığı un
1 diş sarımsak
1 büyük kuru soğan
1 kahve fincanı riviera zeytinyağı
Tuz, karabiber

Kuru soğanı soyup ikiye kesin ve yarım ay şeklinde doğrayın. 1 sarımsağı kıyın. Geniş tabanlı bir tencereye zeytinyağını koyup soğan halkalarını dibine yayın. Sarımsağı ekleyin. Tuz serpin. Kereviz ve ayvayı soyup ince ince dilimleyin. Tencereye bir dilim ayva bir dilim kereviz şeklinde dizin. Ocağı yakıp tencerenin kapağını kapatın ve sebzelerin üzerinde su damlacıkları oluşunca taze sıkılmış 1 portakalın suyunu ilave edip kısık ateşte pişmeye bırakın.

Diğer yanda bir sote tavaasına 1 kaşık kadar yağ koyup piliç etlerini hızlı ateşte 8-10 dakika soteleyin. Sotelenmiş etleri bıraktığı suyu ile birlikte sebzelerin pişmekte olduğu tencereye aktarın. Kereviz yapraklarını üzerine serpiştirin. Tuz ve karabiber serpin. 2 kaşık unu biraz suyla ezip tencereye ekleyin. Kısık ateşte 15-20 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

