BEĞENDİLİ PİLİÇ

3 adet piliç
60 gram çiçekyağı (3 çorba kaşığı)
30 gram tereyağı ya da margarin (1/2 çorba kaşığı)
500 gram domates (3 büyükçe)
2 kahve fincanı su
Tuz
Beğendisi:
750 gram patlıcan
3/4 kahve fincanı süt
1 kahve fincanı rende kaşar
tuz

1 Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak kızdırmak, yağ kızınca buna; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş ve tuzlanmış 3 adet semiz piliç katarak tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçlerin bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirerek her bir tarafları da nar gibi oluncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 20 - 30 dakika arasında kızarmaya bırakmalıdır. (Piliçlerin küçük ateşte pişirilmesine önemle dikkat etmelidir).
2 Piliçler kızarınca; tencereye, kabuklan çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 3 büyükçe domates, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve domatesler sularını salıp çekmesi için 30 dakika daha pişirmelidir.
3 Piliçler iyice pişince bunlara, 2 kahve fincanı da su katmak suretiyle bir beş dakika daha pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak, piliçleri uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli ve kesilmiş piliçleri bir tabağa yerleştirmelidir.
4 Tabağa alınmış pilicin yanına; 750 gram patlıcan 3/4 kahve fincanı süt ve 1 kahve fincanı rende kaşar ve tuzla hazırlanmış beğendi koymalı ve üstlerine de salçasını dökerek servise sunmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34376 • adı:BEĞENDİLİ PİLİÇ • gönderen:pınar ilci • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:52