



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEGENDİLİ PİLİÇ

Malzemesi: (6 kişilik)

1 büyük piliç (yaklaşık 1200 gram)

3 çorba kaşığı tereyağı

1 küçük soğan

3 büyük domates

1 defne yaprağı

3 küçük sivri biber

1 tatlı kaşığı tuz

1/4 tatlı kaşığı karabiber

2 bardak et suyu

Beğendisi için:

1 1/2 kg. patlıcan

1 limonun suyu

2 tatlı kaşığı tuz

4 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı un

2 bardak sıcak süt

1/2 bardak kaşarpeyniri rendesi

Hazırlanışı:

Önce fırınınızı orta hararete ısıtın. Ön hazırlık olarak piliçi ütüleyip yıkadıktan sonra 6 eşit parçaya ayırın. Soğanı piyaz doğrayın. Domatesleri, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi doğrayın. Sivri biberlerin sap ve çekirdeklerini temizledikten sonra halka biçimi doğrayın. Büyükçe bir tavaya tereyağı koyup orta ateşte eritin. Yağ erir erimez piliç parçalarını alt-üst ederek 3'er dakika pişirin. Piliç parçalarını tavadan alın. Aynı tavada soğanı ve biberi 2 dakika sık sık karıştırarak öldürün. Domates, defne yaprağı, tuz, karabiber ve et suyunu katıp bir taşım kaynatın. Borcam'a kızarmış piliç parçalarını yerleştirin. Üzerine domatesli sosu dökün. Kabın kapağını örtün. Fırına sürüp yarım saat pişirin. Piliçler pişerken beğendiyi hazırlayın. Bunun için patlıcanları tercihan kömür ateşinde -bu mümkün değilse fırında- altüst ederek yumuşayıp yer yer su sızdırıncaya kadar pişirin. Közlenmiş bu patlıcanları sapından keserek içine bir limonun suyu ve 2 tatlı kaşığı tuz katılmış su dolu bir kaba aktarın. Patlıcanlar soğumaya yüz tutunca, keskin bir bıçakla dış kabuklarını sıyırarak alıp, atın. Orta boy bir tencereye aktaracağınız patlıcanları tahta bir kaşıkla iyice ezin. Bir başka orta boy tencerede tereyağını orta ateşte eritin. Yağ erir erimez unu ilave edip yumurta teliyle sık sık karıştırarak unu yağa yedirin. Un sararmaya başlayınca yumurta teliyle karıştırmaya devam ederek azar azar sıcak sütü yedirin. Sütün tamamını yedirip bir dakika kadar pişirdik-ten sonra, karışım koyulaşmaya başlayınca kaşarpeyniri rendesini katın. Birkaç kere karıştırıp tencereyi ocaktan alın. Borcam ı fırından alıp piliç parçalarını sıcak bir servis tabağına aktarın. Yanında beğendiyle birlikte servis edin.