



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİLİÇ (DÜDÜKLÜ)

3 adet piliç

500 gram domates (3 büyük)

30 gram tereyağı, ya da margarin (4 çorba kaşığı)

Tuz

1 Dödüklü tencereye; 4 silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin koyarak kızdırmah, sonra bu yağ; yolunmuş, içi temizlenmiş ve tütülenmiş, yıkanmış ve ayakları arkasına geçirilmiş olan 3 adet semiz piliç katarak, piliçlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar tencere kapatılmadan küçük ateşte kı-zartmah, sonra piliçlere; soyulmuş ve küçük doğranmış 3 büyük domates ile yarım çorba kaşığı da tuz katarak ancak iki üç dakika kadar da kapaksız pişirdikten sonra, dödüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 Sonra tencereye kuvvetli ateş vererek, piliçleri ancak beş dakika kuvvetli, sonra da ortadan daha az kuvvetteki ateşte olmak üzere 25 - 30 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.