



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ LİMONLU PİLİÇ

2 ÇORBA TEREYAĞI
4 ADET PİLİÇ GÖĞÜS ETİ
2 SU BARDAĞI TAVUK SUYU
4 ADET MÜRDÜM ERİĞİ
1 TATLI KAŞIĞI TOZ ŞEKER
1 ADET SOĞAN
1 ADET LİMON
TUZ
KARABİBER

Tavuk suyunu kaynatın. Erikleri kaynayan tavuk suyunda haşlayın. Eriklerin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkarın. Tavuk suyuna erik kabuklarını ilave edip, orta ateşte yarım su bardağı kalana kadar kaynatın. Tavuk suyunu süzüp, bir tencereye koyun. İkiye böldüğünüz erikleri ve şekeri ilave edin. Kısık ateşte 2 dakika kaynatıp ılımaya bırakın. Bir tavada tereyağını eritin, piliç göğsünü, halka şeklinde doğranmış soğanı, tuz ve kara biberi ekleyip, et hafif sararana kadar sote edin. Piliçleri bir tepsiye yerleştirin. Aralarına erikleri dizin. Limonu halka şeklinde dilimleyip erik ve piliçlerin üzerine yerleştirin. 200 derece ısıtılmış fırında piliç eti yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Erikli piliçleri servis tabağına alın. Üzerine limon dilimlerini dizin. Tencerede kalan sosu üzerine gezdirip servis yapın.