FESLEĞENLİ YOĞURT SOSLU PİLİÇ (İTALYA)

1 piliç (yaklaşık 1,5 kg; yıkanıp, kurulanmış)
1 su bardağı yoğurt
2 tatlı kaşığı fesleğen (kıyılmış; ya da 100 g ıspanak; ayıklanıp, 1 dakika haşlanmış ve süzdürülmüş)
3 taze soğan (doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
5 çorba kaşığı kaşar (ya da tercihen Parmesan) peyniri rendesi
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Fırınınızı 200°C ısıtın. Büyük birtencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine bir buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca, pilici buğulama kabına yerleştirip, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak, pilici 15 dakika buharda pişirin.
Bu arada sosu hazırlamak için, yoğurt, fesleğenler (ya da ıspanaklar), taze soğanlar, sarımsaklar, zeytinyağı ve kaşar (ya da Parmesan) peynirinin yarısını, bir kâsede karıştırıp, blendır kabına aktararak, pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar karıştırın. Sonra hazırladığınız bu sosu bir kâseye aktarıp, bir kenara bırakın.
Tencereyi ateşten alıp, pilici parçalamamaya dikkat ederek, bir fırın tepsisi içine oturtulmuş tel ızgara üstüne çıkarın. Üstüne tuz ve karabiberi serpip, derisi kıtır kıtır oluncaya ve hafifçe esmerleşinceye kadar (yaklaşık 25 dakika) pişirin.
Tepsiyi fırından alıp, kalan kaşar (ya da Parmesan) peynirini üstüne serpin. Sonra tepsiyi yeniden fırına Verip, pilicin üstüne serptiğiniz peynir altın sarısı bir renk alıncaya kadar (8-10 dakika) pişirin.
Tepsiyi fırından alıp, pilici bir kenarda 8-10 dakika bekletin. Sonra 4 parçaya kesip, 4 düz tabağa yerleştirerek, yanında sosuyla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30783 • adı:Fesleğenli Yoğurt Soslu Piliç (İtalya) • gönderen:bitter • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:27