



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PİLİÇ KIZARTMA

<https://www.bakpilic.com.tr>

yaklaşık 1+1/2 kg Bakpi piliç
1/2 çay kaşığı tuz
taze çekilmiş karabiber ya da tane karabiber
150 gr domates
4 adet sivribiber
60 gr (4 çorba kaşığı) margarin
150 gr (1 adet orta boy) havuç (kazınip, iri doğranmış)
150 gr kereviz (ayıklanıp, iri doğranmış)
150 gr (1 iri) soğan (ayıklanıp, iri doğranmış)
250 ml (1 su bardağı) tavuk suyu
Tuz

Önce fırınınızı 200 °C`ye getirip, ısıtın.Bakpi pilici ütöleyip , tuzlayıp, biberleyin. Domatesi pilicin karın boşluğuna yerleştirin. Sivribiberi de en üstüne koyup, derin bir fırın tepsisine yerleştirin. Fırına verin.

Margarini bir tavada kızdırın. Havuç, kereviz, soğanı katıp, arasına karıştırarak 3 dakika pişirin. Tavuk suyunu katın ve yarı yarıya çektin.

15 dakika fırında pişirdikten sonra, pilici fırından çıkarıp tavuk suyu, sote edilmiş sebze karışımını üzerine dökün ve tekrar fırına sürerek 45 dakika daha pişirin.

Bakpi pilici fırından çıkarttıktan sonra pişme suyunu ince bir tel süzgeçten geçirip, Bakpi pilici önceden ısıtılmış servis tabağına aktarın. Üzerine pişme suyunun yarısını dökün. Kalan pişme suyunu bir sos kabında, sıcak olarak servis yapın.