



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ KIZARTMA

Tereyağı 1/2 Çorba Kaşığı
Soğan 1 Adet
Havuç 1 Adet
Kekik İsteğe Bağlı
Sıvı yağ 1 Çorba Kaşığı
Tuz, karabiber İsteğe Bağlı
Piliç 1 Adet

Tavuk temizlendikten sonra, tuzlanıp biberlenir ve uygun (küçük) bir fırın tepsisine yatırılarak yerleştirilir. Üzerine sıvı yağ ve tereyağı sürülür. 250°C'deki sıcak fırına konulur. Kızarmaya başlayana kadar yaklaşık 15 dakika pişirilir. Daha sonra fırın sıcaklığı 160°C'ye düşürülür. Ara ara çevrilip yağından tavuğun üzerine gezdirilerek 55-65 dk civarı pişirilir.

Soğan ve havuç temizlenir ve gelişigüzel doğranır. Tavuğun pişmesine 10 dakika kala, soğan, havuç ve kekik tavuğun etrafına ilave edilir. Tavuk piştikten sonra tepsi fırından alınır ve tavuk başka bir kaba konur. Fırın tepsisine 2,5 su bardağı su konur, yarısından fazlası kaynatılarak çektilir ve süzülür.

Yemeğin yanında patates kızartması ve hazırlanmış sos verilir. Ayrıca sebze garnitürleriyle de servis edilebilir.

Not: Kızartma usulü pişen tavuk etlerinin önce çok sıcak, sonra orta sıcaklıktaki fırında pişirilmesi önerilir.

Pişirme başlangıcında fırın çok sıcak olmazsa, et öz suyunu koyverir ve en kıymetli besinini kaybeder; tadından ve kalitesinden çok şey eksilir. Etin üzeri kızardıktan hemen sonra fırının ısısı düşürülmezse tepsinin altı yanar ve etin suyu kalmaz; hatta et kurur ve yanık kokar.