



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GEVREK PİLİÇ KALÇA

Malzeme

- 4 adet piliç kalça
- 1 paket çıtır pane harcı
- 2 yumurta
- Kızartmak için sıvı yağ
- Sosu:
- 1 kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 adet sivribiber
- 4 adet domates
- 4 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Biberiye
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 1 yemek kaşığı Şeker
- 1 çay bardağı Su
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Piliç kalçaları ortadan ikiye ayırın.

Kuru soğanı, piyazlık doğrayın.

Sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp, kıyınız.

Sarımsakları kıyın.

Domatesleri küp küp doğrayın.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kuru soğanları, sivribiberleri, sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar pembeleşince içine şekeri, sirkeyi, tuzu, karabiberi, kekiği, biberiyeyi ilave edip, kavurunuz.

En son olarak doğranmış domatesi ve suyu ilave edip, sosu bir taşım kaynamaya bırakın.

Sos kaynarken yayvan bir kaba yumurtaları kırıp, çırpınız.

Diğer bir kaba çıtır pane harcını dökün.

Piliçleri önce yumurtaya batırıp, sonra çıtır pane harcına bulayın.

Tavada yağı kızdırıp, pane piliçleri kızartın. Kızaran piliçleri havlu kâğıt üzerine çıkarıp, fazla yağını alın.

Yayvan bir servis tabağına pane piliçleri alıp, üzerine sosu döküp, sıcak olarak servis ediniz.