



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU PİLİÇ «PAPRIKAŞ»

Malzeme :

- 1 iri piliç
 - 1 baş soğan
 - 1 çay kaşığı boya biberi
 - 1 tatlı kaşığı tuz
 - 1 çorba kaşığı margarin yağı
 - 1 demet maydanoz
 - 1 adet domates
 - 2 çorba kaşığı çiğ süt, kaymak veya yoğurt.
- Garnitür için:
- 1 çay kaşığı tuz
 - yarım bardak su
 - 1 yumurta
 - 1 bardak un

Yapılışı :

Piliç güzelce temizlenir ve yıkanarak 6-8 parçaya bölünür. Soğan ayıklanarak ince rende ile rendelenir ve bir tencerede margarin yağında pembeleşinceye kadar börttürülür. Domates kaynar bir suya sokup hemen çıkarılarak kabukları ve sonra da içinin çekirdekleri ayıklanır ve kavrulmuş olan soğanın içine doğranır, bir iki çevirdikten sonra boya biberi ve piliç parçaları da tencereye atılır. Bir bardak su ve tuz da konup pişmeye bırakılır. Piliç suyunu çekince üstüne bir tatlı kaşığı un serpilir ve karıştırmak suretiyle ve tekrar bir bardak su ilâvesi ile ağır ateşte 5-10 dakika kadar pişirilmeye devam edilir. Sonra üzerine ince kıyılmış maydanozun yarısı da konarak ateşten alınıp servis tabağına konur ve ayrıca hazırlanan garnitür etrafına taksim edilir. Kalan maydanoz da üzerlerine serpilerek sıcak servis yapılır.

GARNİTÜR :

Yumurta tuz ve yarım bardak su birlikte iyice çırpılarak yavaş yavaş un ilâve edilir ve bir tahta kaşıkla vurulur. Meydana gelen hamur vurulurken ne zaman tahta kaşıktan ayrılmaya başlarsa kıvamını bulmuş demektir ve hamur hazırdır. Bir kapta bir litre kadar su içine bir kaşık tuz konarak kaynatıldıktan sonra bir madenî kaşık kaynar suya batırılıp kaşık ucuna hamurdan bir parça alınıp kaynamakta olan suya atılır. Böylece bütün hamur suya atıldıktan 15 - 20 dakika sonra hamurlar pişmiş olur ve garnitür olarak servis tabağındaki piliçlerin etrafına dizilir.