İTALYAN USULÜ PİLİÇ

4 adet Banvit Piliç Kalçalı But
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 adet etli kırmızıbiber (ince yarım halka kesilmiş)
400 gr domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)
2 çorba kaşığı pesto sos
4 adet kuru domates (zeytinyağında bekletilmiş, ince kıyılmış)
150 ml piliç suyu
1 tatlı kaşığı kekik
8 adet siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
Taze kekik, fesleğen (süslemek için)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Un, tuz ve karabiberi karıştırıp, etlerin üzerine serpin.
Kalın dipli ve 4 adet piliç butu alabilecek yayvan bir tavada zeytinyağını ısıtıp etleri yerleştirin. Hızlı ateşte her iki yüzleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3`er dak. pişirin. Etleri bir tabağa alın.
Aynı tavaya, soğan, sarımsak ve etli kırmızıbiberi koyun. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. soteleyin.
Karıştırmaya devam ederek domates, pesto sos, kuru domates, piliç suyu ve kekiği ekleyin. Kaynama noktasına kadar ısıtıp, etleri yerleştirin. Ateşi kısıp, üzerine kapak kapatın ve etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 30 dak. pişirin.
Zeytinleri ekleyin, hafifçe karıştırın ve 5 dak. daha pişirin.
Üzerine arzu ettiğiniz otları serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55223 • adı:İtalyan Usulü Piliç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:13