KAYMAKLI VE KABAKLI PİLİÇ

Necip Usta

6 adet sakız kabağı
2 adet orta boy soğan
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet piliç
2 adet iri domates
1 bağ nanenin yaprakları
1/2 tatlı kaşığı tuz
3 kahve fincanı taze krema
Kapağı sıvamak için:
1,5 kahve fincanı su ile karıştırılmış 2 kahve fincanı un

1) Kabakların kabuklarını bıçağın tersiyle hafifçe kazıyınız. İki ucunu keserek boyuna 4'e yarıp ortalarından enine bir kere kesiniz, çekirdekli kısmı hafifçe keserek alınız, kabakları yıkayıp bir süzgece çıkarınız.
2) Soğanları soyup ortadan 2'ye yarınız.
3) Küçük bir kuşhaneye yağı koyup eritiniz, piliçleri ilâve ederek 3-4 dakika kavurup ateşten alınız.
4) Kabakları piliçlerin üzerine daire şeklinde dizip üzerlerine soğanları yerleştiriniz, domatesi ve nane yapraklarını ve tuzu serpip taze kremayı ilâve ediniz.
5) Kapağını kapatıp kuşhanenin kenarıyla kapağın kenarının etrafını hamurla sıvayınız.
6) Orta ateşe oturtup, buhar çıkmaya başlayınca ağır ateşte alınız ve 35-40 dakika pişirip kapağı sofrada açarak servis yapınız.

Not: Bu yemek turfanda kabak zamanı daha makbuldür.

© lezzetler.com tarif no:48 • adı:Kaymaklı ve Kabaklı Piliç • gönderen:TUBA • indirme tarihi:10.05.2024 - 14:27