



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ PİLİÇ PİRZOLA

- 6 adet Banvit Piliç Pirzola
- 2 çorba kaşığı sarımsak (çintilmiş)
- 2 çorba kaşığı soya sosu
- 2 çorba kaşığı hardal
- 8 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı bal
- 4 tatlı kaşığı nişasta
- 4 adet taze soğan (ince kıyılmış)(süslemek için ayırın)
- 4 çorba kaşığı kekik
- 5 çorba kaşığı maydanoz (iri kıyılmış)(süslemek için ayırın)
- 2 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş, her biri 3'e dilimlenmiş)
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- Otlu Patates:
 - 1 kg taze patates (veya patates)
- Kaplama malzemesi
 - 2 çorba kaşığı maydanoz
 - 1 çorba kaşığı mercanköşk
 - 1 çorba kaşığı kekik
 - 2 tatlı kaşığı biberiye (ince kıyılmış)
 - 1 tatlı kaşığı sarımsak tozu
 - 1 tatlı kaşığı soğan tozu
 - 1 çorba kaşığı kereviz tozu
 - 1 çorba kaşığı zencefil
 - 1 çay kaşığı karabiber
 - 1 tatlı kaşığı adaçayı (ince kıyılmış)
 - 1 tatlı kaşığı az acılı kırmızıbiber

Domates hariç tüm malzemeyi karıştırın. Etleri bu karışıma bulayın.

Yağladığınız fırın kabına yerleştirin. Üzerlerine domates dilimlerini koyun.

Kabın üzerini folyoyla iyice kapatın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 20 dak. pişirin. Folyoyu açıp arzu ettiğiniz kıvamda veya 10 dak. daha kızartın.

Arzu ederseniz otlu patates ile servis yapın. Otlu Patates: 1 Taze patatesleri iyice yıkayıp, kurulaşın, kabuklarıyla beraber 2'ye veya 4'e bölün.

Hazırladığınız baharat karışımından arzu ettiğiniz miktarda bir tepsiye yayın, patatesleri katın ve sallayarak patatesleri baharatlı karışımla kaplayın.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 1 saat pişirin. Et yemeklerinin yanında servis yapın. Baharat karışımı Baharatları iyice harmanlayıp hava geçirmeyen bir kaba koyun. Serin ve kuru bir yerde saklayın ve 6 ay içinde tüketin.

