KESTANELİ PİLİÇ

1 piliç
1 baş soğan
1 limonun suyu
1 demet maydanoz
1 tutam kekik
1 çorba kaşığı margarin
10-15 adet kestane
Tuz

Pilici tütsüleyip yıkadıktan sonra iyice kurulayın.
Bir tepsi içinde limon suyu ve tuzla içini dışını iyice ovun. İçine bir demet maydanoz koyun, kekik serpiştirin.
Pilici, çelik ya da kalın dipli bir bakır tencere içinde ateşe koyun. Çok kısılmış, mum alevi gibi ateşte, margarini ilave edip kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın. Piliç suyunu bolca salıp tekrar çekecektir. Böylece hem yumuşak, hem fırında kızarmış gibi olacaktır.
Diğer tarafta haşlayıp kabuklarını soyduğunuz kestaneleri pilice katın, 10 dakika beraberce pişirip, sıcak sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:2426 • adı:Kestaneli Piliç • gönderen:amator • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:40