



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİ SOSLU BEZELYELİ PİLİÇ

2 piliç
1/2 çay fincanı bezelye
tuz
Köri sos

Temizlenmiş piliçler bir tencerede 8 bardak su konarak kaynatılır. Kaynama başlayınca köpükleri alınır, kapağı örtülür ve orta ısıdaki ateşte kaynatılarak pişirilir. Tuzu atıldıktan sonra da 5 dakika kaynatılır ve çıkarılıp bir kaba alınır. Piliç suyu ile bir bardak pirinçten sade pilâv hazırlanır. Öte yanda piliçlerin butları ve göğüsleri gövdelerinden ayrılır, kanatlar göğüslerden kesilir, bacaklar da butların eklemelerinden kesilerek ikişer parçaya ayrılır. Bir tarafta pişirilen bezelyeler yuvarlak veya oval bir tabağın ortasına, pilâv onun etrafına piliçler de çevreye, dikine yerleştirilir. Bunun için çeşitli biçimler uygulanabilir.

Servis yapılırken, hazırlanmış olan köri sosu da ayrı olarak verilir.

Yemeğin yanına, salçadan ayrı olarak zeytinyağında kızartılmış patates de ilâve edebilirsiniz. Patatesten başka gene garnitür olarak çeşitli sebzeler de sote edilerek verilebilir. Bun-lar iştahı artırdığı gibi, yemeğe güzel bir görünüm verir.