KÖRİLİ LAHANALI PİLİÇ

2 piliç (her biri 1,5 kg; iri parçalar halinde kesildikten sonra, kanatlar dışında bütün derileri ayıklanmış)
1 iri lahana
5 çorba kaşığı un (tercihen kepekli un)
1/4 tatlı kaşığı tarçın
1 1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
3 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
Körili sos:
2 havuç (kazınıp, ince dilimlenmiş)
35 cl. (1 1/2 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)
1-3 tatlı kaşığı köri
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1/2 tatlı kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı bal
1/4 tatlı kaşığı tuz

Sosu hazırlamak için birtencereye 25 cl (1 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca havuç dilimlerini koyup, tencerenin kapağını yarı yarıya kapatarak, havuçları iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 8 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, havuçları bir süzgeçte süzerek bir kenarda ılındırdıktan sonra blendır kabına aktarın. 2 ya da 3 çorba kaşığı yoğurt ekleyip, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Kalan yoğurt, curry'nin 1 tatlı kaşığı, zeytinyağı, tarçın, bal ve tuzu ekleyip, yeniden püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın (tadıp, isterseniz 2 tatlı kaşığı daha curry ekleyerek, karıştırın). Sosu bir kâseye aktarıp, ılık kalmasını sağlayın.
Lahananın sararmış ya da buruşuk dış yaprakları varsa, koparıp atın. Sonra 4'e kesip, göbeğe gelen sert bölümlerini keserek atın. Her parçayı verevine 3'e kesip, yaprak parçalarını birbirinden ayırarak, bir kenara bırakın.
Önce fırınınızı 200 °C ısıtın. Bir tabakta un ve tarçını karıştırıp, piliç parçalarını karışıma bulayın. Bir tencereye çiçekyağının 1 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca piliç parçalarının yarısını koyup, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (4 - 5 dakika) kızartın. Altüst edip, üstlerine tuzun 1/8 tatlı kaşığını serperek, öbür yüzlerini de altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) kızartın.
Piliç parçalarını delikli spatulayla, etli bölümleri üste gelecek biçimde, ateşe dayanıklı bir kaba çıkarın. Kalan çiçekyağını tencereye koyup, kalan piliç parçalarını da aynı biçimde sote ederek (altüst edince tuz serpmeyi unutmayın), öbür parçaların yanına çıkarın (tencerede kalan yağı atmayın).
Kabı fırına verip, piliç parçalarını, butlardan birine bir bıçağın ucu batırılınca açık renkli, berrak bir sıvı akıncaya kadar (yaklaşık 25 - 30 dakika) pişirin.
Bu arada birtencereye 1 cm yükseklikte su koyup, içine buğulama kabı yerleştirin. Buğulama kabına da lahanaları koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatın ve orta ateşe oturtup, suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca lahanaları bir kez karıştırıp, tencerenin kapağını yeniden kapatarak, lahana yapraklarını yumuşayıncaya kadar (6 -7 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, lahana yapraklarını bir süzgeçte süzülmeye bırakın.
Piliçleri kızartmış olduğunuz tencereye zeytinyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca domates parçaları ve sarımsakları ekleyip, 1 dakika pişirin. Haşlanmış lahana yaprakları ve kalan tuzu ekleyip, karıştırarak, yaprakları iyice ısıtın. Sonra,tencereyi ateşten alıp, tencerenin kapağını kapatarak bir kenara bırakın.
Fırındaki piliçler pişince, tenceredeki lahana yaprakları - domates karışımını bir servis tabağına döşeyin. Kabı fırından alıp, piliçleri delikli spatulayla, servis tabağında-ki sebzelerin üstüne çıkararak (kapta kalan pişme suyunu atın), servis yapın.

SERVİS ÖNBRİSİ: Yanında buharda pişirilmiş ve ince kıyılmış taze soğana bulanmış taze patateslerle.

© lezzetler.com tarif no:30761 • adı:Körili Lahanalı Piliç • gönderen:bitter • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:18