



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ PİLİÇ (FRANSA)

CURRY DE VOLAILLE

4 kişi için MALZEME :

- 1 adet yarka piliç (1250 gr. civarında)
- 2 çorba kaşığı yağ (margarin)
- 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan
- 1 çorba kaşığı ince kıyılmış elma
- 1 tatlı kaşığı ince kıyılmış kereviz
- 1 çorba kaşığı un
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı keçap
- 1 kahve fincanı krema (yoksa kullanmayın)
- 2.5 su bardağı tavuk suyu yoksa et suyu, yoksa su

YAPILIŞI :

Pilici dörde bölünüz, butların açılmaması için bacak kemiklerini hafif yontup but derisini delip deriye geçiriniz veya pilicin incik kısmını buduna sicimle bağlayınız
Yağı bir tencereye koyup, kızdırınız
Piliçleri ilâve edip üçer dakika alt ve üst kızartınız
Soğan, kereviz ve elmayı ilâve ederek iki dakika kavurup ununu ilâve ederek karıştırınız
Keçap ve köriyi ilâve edip, karıştırınız
Üzerine tavuk suyunu ve tuzunu koyarak ağır ateşte otuzbeş dakika pişirip ateşten alınız
Piliçleri bir güvece çıkarınız, sosun içerisine kremayı ilâve edip karıştırıp piliçlerin üzerine dökünüz ve servis ediniz.