



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURUÜZÜMLÜ VE KÖRİLİ PİLİÇ

1 piliç (yaklaşık 1,5 kg; derisi ayıklanıp, iri parçalar halinde kesilmiş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
30 g (4 çorba kaşığı) un
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 soğan (ince doğranmış)
1 havuç (kazınıp, ince doğranmış)
1 küçük sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince doğranmış)
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
35 cl. (1 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
350 g domates (tercihen sırk domates; kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış; akan suyu saklanmış)
1 çorba kaşığı köri
1 defne yaprağı
3 çorba kaşığı kuruüzüm
1 çorba kaşığı susam

Piliç parçalarının üstüne tuz ve karabiberi serpip, parçaları hafifçe una bulayarak bir kenara bırakın. Piliç parçalarını yan yana alacak büyüklükte birtencereye çiçekya-ğının 2 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturttarak yağı ısıtın. Yağ ısınca piliç parçalarını koyup, her iki yanlarını altın sarısı bir renk alıncaya kadar (2'şer dakika) kızartın. Piliç parçalarını delikli spatulayla bir tabağa çıkarın. Fırınınızı 190 °C'a (5'e) ısıtın. Tencereye kalan çiçekyağını koyup, ısıtın. Isınca soğanlar, havuçlar ve sivribiberleri koyup, harlı ateşte 1 dakika sote edin. Sarımsakları ekleyip, 30 saniye sote ettikten sonra, domatesler, akmiş suları ve tavuk suyunu katarak, karıştırın. Curry, defne yaprağı ve kuruüzümlerin 1 çorba kaşığını karıştırarak ekleyip, piliç parçalarını yeniden tencereye koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, bir taşım kaynatarak, tencereyi ateşten alın ve fırına vererek, 10 dakika pişirin. Bu arada, susamları da bir fırın kabına koyup, kabı fırına vererek 10 dakika kızartın. Piliçlerin eti esmerleşince tencereyi fırından alıp, pilicin göğüs parçalarını (geri kalan parçaları tencerede bırakın) delikli spatulayla bir tabağa çıkarın ve alüminyum folyoyla örterek, sıcak kalmalarını sağlayın. Susamların bulunduğu fırın kabını da fırından alıp, bir kenara bırakın. Tencereyi kısık ateşe oturttup, öbür piliç parçalarını, butlardan birine bir bıçağın ucu batırılınca açık renkli, berrak bir sıvı akıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, piliç parçalarını delikli spatulayla bir servis tabağına çıkarın. Tabaktaki göğüs parçalarını da servis tabağına koyup, tencerede kalan sosu üstlerine boşaltın. Susamları ve kalan kuruüzümleri serpiştirip, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında küçük kâseler içinde beyaz pilav, yoğurt, ayıklanmış yerkıstığı ve çok ince kesilmiş muz dilimleriyle.