



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞANEDE PİLİÇLİ BAMYA

750 gram bamyası
120 gram sadeyağı, ya da margarin
300 gram soğan (2 büyük)
400 gram domates (2 büyük)
1 büyük piliç
3 yeşil biber
1 küçük limonun suyu
3 bardak su
Tuz
BAMYALARI YATIRMAK İÇİN:
1,5 kahve fincanı sirke
3 silme çorba kaşığı tuz

1 Kart ve içi çok büyük çekirdekli olmayan 750 gram bamyanın tepelerin külâhvari tıraş edercesine sivri kestikten sonra, içlerine su işleyebilmesi için de altlarının sivri kısımlarını da kesmek suretiyle bütün bamyaları böylece bir tepsie ya da tencereye ayıklamalı, sonra da ayıklanmış bu bamyaların üstlerine 3 silme çorba kaşığı tuz ile bir buçuk kahve fincanı sirke katarak hepsini harmanlarcasına iyice bir karıştırmalı ve yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 Bamyalar, tuz ve sirkede yatmakta iken, diğer taraftan da bir kuşaneye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin ile, küçük kesilmiş 3 büyük soğan koyarak, karıştırmak suretiyle soğanları 10 dakika kadar kavurmalı ve sonra bunlara; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş tütülenmiş, yıkanmış ve göğüsler gövde, butlar, dörde ve sırt da ikiye olmak üzere on parçaya bölünmüş 1 büyük piliç koyarak, arada bir karıştırmak suretiyle piliçleri de 5 dakika kavurmalı, sonra bu kavrulmuş piliçlere 1 tatlı kaşığı tuz ile ancak yarım bardak da su katarak tekrar 20 dakika daha pişirmeli ve ateşten alarak ılınmaya bırakmalıdır.

3 Piliç ılınınca, kemiklerini çıkardıktan sonra, bunları düzenli bir şekilde kuşanenin altına yaymalı, üstüne de bir sıra, yuvarlak dilimlere kesilmiş bir miktar domates döşedikten' sonra, bunun üstüne de yanyana ve sık olmak üzere, tuzlu sirkede yatırılmış ve bol suda iki üç defa yıkanmış bir sıra bamyası döşemeli ve bunun üstüne de tekrar bir sıra domates, bir sıra bamyası olmak üzere bütün bamyaları böylece kuşaneye istiflemek suretiyle döşemelidir.

4 Bamyaların döşenmeleri sona erince, bunlara; küçük kesilmiş 3 yeşil biber, 1 küçük limon suyu, 1 tatlı kaşığı tuz, iki küçük bardak su ile, piliçlerin içinde piştiği soğanlı yağları da katarak üstlerine ıslatılmış ve buruşturulmuş bir yağ kâğıdı örtmeli ve tencerenin kapağı kapatılmış olarak, bamyalar sularını çekip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar önce kuvvetlice, sonra da orta kuvvetteki ateşte olmak üzere bunları, 40 - 60 dakika arasında pişirmeli ve kuşaneyi ateşten alarak üstüne büyükçe bir tabak kapatmak ve kuşaneyi altüst etmek suretiyle bamyaları tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

Not: Tuz ve sirkede yatırmaktaki neden, bamyaların salyalarını bırakmaması içindir.