



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MARENGO PİLİÇ

- 1 büyük piliç (6 parçaya bölünmüş)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2 su bardağı zeytinyağı
- 2 diş samısağ (ince doğranmış)
- 4 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanarak doğranmış)
- 2 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 çorba kaşığı tereyağı 20-24 ufak mantar başı (silinerek temizlenmiş)
- 6 dilim kızarmış ekmek (süslemek için)
- 6 yumurta (yağda kızartılmış)

Piliç parçalarını, kesme tahtasında tuzlayıp, biberleyiniz.

Zeytinyağı büyük bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Piliç parçalarını koyup, her yanlarını 6-7 dakika kızartınız.

Parçalar koyu altın sarısı olunca sarımsağı katıp, tencerenin kapağını kapatarak 45 dakika, etler yumuşayana kadar (en az bir kez döndürerek) pişiriniz.

Piliç parçalarını ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, alüminyum kağıtla sararak, sıcak kalmalarını sağlayınız.

Tavada 3 çorba kaşığı yağ bırakıp, kalanını dökünüz. Doğranmış domates ve domates salçasını katıp, iyice karıştırınız. Karışımı çok ağır ateşte 2-3 dakika, malzemenin hepsi iyice karışıp biraz da çekene kadar pişiriniz.

Piliçlerin üstündeki alüminyum kağıdı çıkarıp, atınız. Tavayı ateşten alıp, sosu piliçlerin üstüne boşaltınız.

Yağı küçük bir tencerede, orta ateşte kızdırınız. Mantarları koyup 4-5 dakika, tavayı zaman zaman sallayarak sote ediniz. Tavayı ateşten alıp, soslu piliç parçalarının üstüne dökünüz. Etrafına kızartılmış ekmek ve yağda pişmiş yumurtaları dizerek, servis ediniz.

Not: İlk kez Marengo savaşından sonra Napolyon'un onuruna verilen bir yemekte servis edilen bu hazırlanması kolay Fransız yemeğidir.