MEKSİKA USULÜ SAC EKMEKLİ PİLİÇ (MİKRODALGA)

1 piliç (yaklaşık 1,5 kg; kanatları kesilip başka bir tarifte kullanmak için ayrıldıktan sonra, derisi alınarak 4'e kesilmiş)
1/2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
1/4 tatlı kaşığı kişniş (isteğe bağlı)
bir tutam pul kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı kimyon
1 dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince kıyılmış)
4 taze soğan (ince doğranmış)
1/4 tatlı kaşığı kekik
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
175 g çedar (ya da emental) peyniri rendesi
2 küçük sac ekmeği (her biri 25 cm çapında)
bir tutam kırmızıbiber
Sosu:
2 iri domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, ince kıyılmış)
1-2 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra çok ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 limonun suyu
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Piliç parçalarını, ateşe dayanıklı bir kaba, etli kalın bölümleri kabın çeperlerine bakacak biçimde yerleştirin. Tavuk suyunu üstlerine boşaltıp, kişniş (isteğe bağlı), pul kırmızıbiber ve kimyonun yarısını serpin. Kabın üstünü plastik filmle örtüp, fırına yerleştirerek, piliç parçalarını % 100 ısıtılmış fırında 5 dakika pişirin. Altüst edip, öbür yüzlerini de 5 dakika pişirdikten sonra, kabı fırından alarak, göğüs parçalarını bir kenara çıkarın. Kabı yeniden fırına verip, but parçalarını % 100 ısıtılmış fırında 2 dakika daha pişirin. Kabı fırından alıp, butlan pişme suyu içinde elle tutulacak kadar (yaklaşık 2 dakika) soğumaya bıraktıktan sonra, göğüs parçalarının bulunduğu kaba çıkararak (pişme suyunu atın), bütün parçaları ince şeritler halinde parçalayın.
Ateşe dayanıklı bir kâsede dolmalık biber parçaları, taze soğanlar, kekik, zeytinyağı, karabiber ve kalan kimyonu karıştırın. Kâsenin üstünü plastik filmle örtüp, fırına yerleştirerek, karışımı % 100 ısıtılmış fırında 2 dakika pişirin. Sonra kabı fırından alıp, piliç şeritlerini ekleyerek, karıştırın. Başka bir kâsede sos malzemesini karıştırıp, sosun 1/4'ünü ve çedar (ya da emental) peyniri rendesinin yarısını öbür kâsedeki piliç şeritli karışıma katın. Sac ekmeklerinden birini bir fırın tepsisine serip, üstüne piliç şeritli karışımı kaşıkla döşeyin. Üstüne ikinci sac ekmeğini kapatıp, en üste kalan peynir rendesini ve kırmızıbiberi serpin. Tepsiyi fırına verip, sac ekmekli pilici % 100 ısıtılmış fırında 3 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp, Meksika usulü sac ekmekli pilici, parçalamamaya dikkat ederek bir servis tabağına çıkarın. Keskin bir bıçakla 4'e kesip, yanında kalan sosuyla servis yapın.

NOT: BU GELENEKSEL MEKSİKA MUTFAĞI TARİFİNDE, SOS İÇİN,KULLANILACAK ACI SİVRİBİBER MİKTARI, DAMAK ZEVKİNE BAĞLI OLARAK; İSTENDİĞİ KADAR ARTIRILABİLİR.

© lezzetler.com tarif no:30873 • adı:Meksika Usulü Sac Ekmekli Piliç (mikrodalga) • gönderen:candan • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:33