MUZLU PİLİÇ

4 piliç budu (derileri temizlenip, her budun incik ve kalan bölümleri kesilerek ayrılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 iri soğan (enlemesine 8'e kesilip, halkalara ayrılmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
70 g (yaklaşık 4 çorba kaşığı) krema
1 iri domates (kabuğu soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, iri parçalar halinde doğranmış)
1 küçük muz (1 cm kalınlığında dilimlenmiş)
bir tutam hindistancevizi rendesi

Piliç parçalarının üstüne tuzun yarısı ve karabiberi serpin. Bir tencereye ayçiçek yağını koyup, tencereyi orta atşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca, piliç parçalarını koyup her iki yanlarını altın sarısı bir renk alıncaya kadar (4'er dakika) kızartın.
Soğanları ekleyip, sık sık karıştırarak, saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Sarımsakları ekleyip, 1 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kenarda 1 dakika bekletin. Tencereyi kısık ateşe oturtun ve içindeki sıvı yarı yarıya azalıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin.
Tavuk suyunu ekleyip, ateşi biraz açarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi yeniden kısıp, piliç parçalarını, but parçalarından birine bir bıçağın ucu batırılınca açık renkli, berrak bir sıvı akıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, delikli spatulayla piliç parçalarını ısıtılmış bir servis tabağına çıkarın ve alüminyum folyoyla örterek, sıcak kalmalarını sağlayın (tencerede kalan pişme suyunu atmayın)
Başka bir tencereye domatesler ve kremayı koyup, karıştırdıktan sonra, tencereyi kısık ateşe oturtun. İçindeki karışım tıkırdama başlayınca, öbür tenceredeki pişme suyunu ekleyip, karışımı koyuca bir sos kıvamı alıncaya kadar (yaklaşık 3 dakika) tıkırdamaya bırakın. Tencereyi ateşten alıp, karışımı blendır kabına aktararak, püre haline gelinceye kadar karıştırın. Yeniden tencereye aktarıp, muz dilimleri ve hindistancevizi rendesini ekleyerek, karıştırın. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, karışımı bir dakika ısıttıktan sonra, ateşten alın. Karışımı tabaktaki piliç parçalarının üstüne kaşıkla döşeyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30690 • adı:Muzlu Piliç • gönderen:cin Ali • indirme tarihi:24.04.2024 - 23:15