



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ BEYKOZ (İSTANBUL)

800 gr'lık 1 piliç (yıkayıp temizlenmiş ve ütülenip 4'e bölünmüş)
1 çorba kaşığı un
200 gr (14 çorba kaşığı) + 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
200 gr (1 su bardağı) rafine yağ
2 orta boy patlıcan (alacalı soyulup uzunlamasına 4 dilime kesilmiş ve tuzlu suda bekletilmiş)
1 kuzu beyni (haşlanıp 4'e bölünmüş)
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
4 yeşil sivri biber
5 su bardağı et suyu

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip, ısıtınız. Piliç parçalarını hafifçe unlayıp, bir kenara bırakınız. Orta boy bir tavada, orta ateşte, 100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı eritiniz. Yağ kızınca piliç parçalarını ekleyip, her iki yanlarını 7-8 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Domatesi ekleyip, sıklıkla karıştırarak 4-5 dakika, domatesler suyunu bırakana kadar pişiriniz. Tencereye kızarmış piliçleri koyup, bir delikli kepçeyle karıştırarak 15-20 dakika, çatalın ya da sivri bir bıçağın ucu piliçlere rahatça batana kadar pişiriniz. Bu arada, orta boy bir tavada rafine yağı, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, patlıcanları kurularak tavaya koyarak, 3-4 dakika kızartınız. Tavayı ateşten alıp, kızarmış patlıcanları kağıt peçete üstüne çıkararak fazla yağlarını süzdürünüz. Piliçlerin piştiği tencereyi ateşten alınız. Piliçleri bir tahta üstüne aktararak, etlerini fazla zedelemekten kemiklerini çıkarınız. Fırın tepsinizi kalan 1, çorba kaşığı tereyağıyla yağlayınız. Her piliç parçasını, bir kızarmış patlıcan dilimiyle sarınız. Her birinin üstüne kürdanla bir haşlanmış beyin parçası tutturarak tepsiye diziniz. Piliçlerin piştiği tencereye sosu bir süzgeçten tepsideki piliçlerin üstüne süzünüz. Tuz ve biberi serpip, yeşil biberleri en üste diziniz. Et suyunu ekleyip, üstünü yağlı kağıtla örtünüz. Tepsiyi fırının orta katına sürüp, piliçleri 10 dakika pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp yağlı kağıdı atmaz. Piliçleri, patlıcan ve beyinleriyle birlikte, ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.