



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ BUĞULAMASI (DÜDÜKLÜ)

3 adet piliç
30 gram tereyağı, ya da 30 gram margarin (4 çorba kaşığı)
400 gram domates (2 büyük)
3 yeşil biber
1 kahve fincanı su
Tuz

1 Dödüklü tencereye; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş ve tütülenmiş, yıkanmış ve ayakları arkasına geçirilmiş ve tuzlanmış üç adet semiz piliç, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates, 3 yeşil biber, 4 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin, 1 kahve fincanı su ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi ortadan daha az kuvvetteki ateşe oturarak, ancak 30 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra servis yapılmalıdır.

NOT: Pilici, kuvvetli ateşte tencerenin dödüğünü öttürerek 15 dakika pişirilebilirse de, küçük ateşte buğularcasına pişirilen piliçler daha leziz ve nefis olmaktadır.