



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PILIÇ ÇEVİRME (VİYANA)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1+1/4 kiloluk bir piliç,
30 gram margarin yağı,
1 elma,
1 baş soğan,
1 sap kereviz,
1 kâse yoğurt,
1 demet maydanoz,
yeteri kadar zeytinyağı,
sirke,
hardal ve tuz.

Yapımı : Pilicin tüylerini yolup içini çıkardıktan sonra tütsülemeli ve bol akarsuda iyice yıkamalı, içini dışını tuzladıktan sonra içine yıkanmış maydanoz saplarını doğramadan koymalı.

Pilici çevirme makinesinin şişine geçirdikten sonra bu kümes hayvanının her yanını margarin yağına bulamalı ve şişi yerine takmalı.

Piliç, makinede kızararak döndükçe üzerinden yağlar damlayacaktır. Vakit vakit bu yağları kaşıkla alıp pilicin üstüne dökmeli. Piliç iyice pişip kızarınca bunu şişinden çıkarıp özel makasıyla dörde kesmeli ve servis tabağına alıp yanında aşağıdaki Avusturya salatası olduğu halde servis yapmalı.

Soğanla kerevizi ayıklayıp yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suda hafifçe haşlamalı. Sonra suyunu süzüp küçük parçalara doğramalı. Bunları bir salata kâsesine koymalı. Bunların üstüne kabukları soyulduktan sonra küçük parçalara doğranmış bir elmayı katmalı. Karıştırırken tuzunu, sirkesini, zeytinyağını ve hardalını katmalı. Üstüne de bir kâse yoğurdu boşalttıktan sonra salata kâsesini piliçle birlikte sofraya götürmeli.