PİLİÇ FIRIN ÇEVİRMESİ

2 adet piliç (her biri 700-800 gramlık)
1/2 su bardağı Sebze Karışımı (1 tatlı kaşığı karıştırılmış)
1 çorba kaşığı tuz
1/2 çorba kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ (100 gram)
1 su bardağı esmer et suyu

1) Piliçlerin ayaklarını bağlayınız, içlerini ve dışlarını tuzlayıp biberleyip küçük bir kaba butlarının üzerine yerleştiriniz.
2) Yağını üzerlerine sürüp, ortadan hızlı hararette fırına koyunuz.
3) Zaman zaman fırından çıkarmadan kabındaki yağdan bir kaşıkla üzerlerine dökerek 15 dakika kızartıp öbür budunun üzerine yan yatırınız, aynı şekilde yağlayıp 15 dakika daha kızartınız.
4) Sonra sırtüstü yatırıp aynı şekilde 10 dakika daha kızartınız ve piliçleri tencereden çıkarınız.
5) Tencereye sebzeleri ilâve edip 2 dakika kavurunuz ve yağını süzünüz.
6) 1 dakika kaynatıp Esmer Et Suyu'nu da ilâve ederek 2 dakika daha kaynattıktan sonra tekrar süzdürünüz.
7) Piliçleri ortadan yarıp kemiklerini ayırıp, üzerlerine biraz kızarmış tereyağı dökünüz.
8) Sosunu ayrı olarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:81885 • adı:PİLİÇ FIRIN ÇEVİRMESİ • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:00