



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ FIRIN

Ümit Usta

1 adet piliç (1200 gram)
1 adet kuru soğan
1 adet domates
4 adet sivribiber
3 adet patates
1,5 çorba kaşığı domates salçası
Tuz
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Pilici yıkayıp temizledikten sonra, dörde böldüğümüz kuru soğan ve yeterince su ile birlikte haşlayalım.

Pişmesine yakın, yeterince tuz ilave edip, pişince ocaktan alalım.

Suyunu süzüp, pilici soğutalım. 2 göğüs (kemiksiz olarak), 2 but olarak, 4 parçaya ayıralım.

Kenarlı bir tepsiye dizelim. Domatesi yuvarlak dilimler halinde kesip, her bir porsiyon pilicin üzerine bir domates, bir sivribiber koyalım.

Patatesleri, iki parmak büyüklüğünde kesip tava yaptıktan sonra, tepsideki piliçlerin aralarına yerleştirelim.

Domates salçasını, 3 su bardağı süzdüğümüz tavuk suyu ile çırpıp tavukların üstüne döktükten sonra, önceden ısıttığımız fırında domates ve biberler kızarıncaya kadar fırınlayıp, sıcak sıcak servis yapalım.