



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLİÇ FIRINDA (SOĞUK)

2 adet piliç

tuz

60 gram yağ

1 kah. fincanı su

1 bardak sığır veya tavuk jölesi

1) Bir tencereye, tüyleri yolunmuş, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş, iyice yıkanmış, içleri tuzlanmış ve ayakları arkalarına geçirilmiş 2 adet piliç, 3 silme çorba kaşığı yağ ile 1 kahve fincanı su koyarak, tencerenin kapağını kapamalı ve piliçler hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları kızgınca fırında pişmeğe bırakmalıdır.

2) Piliçler yumuşamaya yüz tutunca, tencerenin kapağını alarak piliçlerin herbir tarafları nar gibi penbe bir renk alıncaya kadar arada bir çevirmek suretile piliçleri kızartmalıdır.

3) Kızarıncaya; piliçleri tencereden çıkararak iyice soğutmalı, sonra da evvelâ ikiye ve daha sonra da kol, göğüs ve bud olmak üzere parçalara ayırdıktan sonra parça piliçleri dağıtmadan gayet itinalı bir surette, göğüs vesair kemiklerini çıkarmalı, sonra da bunları muntazam şekilde bir tabağa döşemeli ve etrafını da iyice kıyılmış 1 bardak sığır veya tavuk jölesi, veyahut da kıyılmış yeşil salata ile çerçevelemeli ve servis yapmalıdır. (Etrafına jöle konacak ise: 1 kahve fincanı jöleyi katıyen ısıtmadan benmaride hafifçe erittikten sonra, buna fırça batırarak, bir miktar jöle almalı ve tabağa döşenmiş piliçlerin üstlerine jöle sürmek suretile piliçlerin parlamasını temin etmelidir.)