



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ GÜVEÇTE LEVANTEN (İSPANYA)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Her biri 600 gramlık 2 piliç,
200 gram jambon,
1 kilo domates,
2 yeşil dolmalık biber,
2 kırmızı dolmalık biber,
1 diş sarımsak,
1 baş soğan,
1 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Piliçlerin tüylerini yolun, içlerini temizleyin. Sonra ince tüylerini gidermek için tütsüleyin ve ödü çıkarılmış ciğerleriyle yürekleriyle ve katılarıyla birlikte bol akarsuda yıkayın.

Piliçleri parçalara bölün. Biberleri yıkadıktan sonra ince ince doğrayın. Domatesleri kabuklarını soyduktan, çekirdeklerini ayıkladıktan sonra küçük parçalara doğrayın. Jambonu ince şerit biçiminde parçalara doğrayın. Zeytinyağını soyulmuş sarımsakla birlikte bir güvece koyarak ateşe oturtun. Sarmısak iyice pembeleştikten sonra yağın içinden çıkarıp atın. Rendelenmiş soğanı ve kıyılmış jambonu içine atın ve tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Sonra piliç parçalarını yürek ve böbrekleriyle birlikte içine katın. Tuzunu ve biberini de serptikten sonra piliç parçalarının her yanını kızartın. Bunlar kızarıncaya domateslerle birlikte biberleri katın ve güvecin kapağını örtün, piliçleri çok hafif ateşte pişirin. Güveci ateşten indirmeden birkaç dakika önce piliç ciğerlerini de kaptakilere katın. Yemek pişip de güveci ateşten indirince kabı olduğu gibi sofraya götürün ve sıcak sıcak servis yapın.