PİLİÇ KALENDER

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
1200 gramlık bir yarka,
30 gram margarin yağı,
800 gram olgun domates,
1 baş soğan
1 tatlı kaşığı kıyılmış dereotu (isteyenler fesleğen koyabilirler),
4 dolmalık biber,
3 çorba kaşığı zeytinyağı,
2 kepçe kadar tavuk suyu (et suyu da olabilir),
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:
Yarka haline glmiş pilicin tüylerini yolduktan içini çıkardıktan ve ince tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra bunun içini, dışını bol akarsuda yıkamalı ve yarkayı parçalara bölmeli. Yarkanın ödünü dikkatle ayırıp attıktan sonra ciğerini, yüreğini ve temizlenmiş katısını kıyarcasına ince doğramalı. Dolmalık biberleri ateşe tutmalı, zar gibi ince kabuğu kavrulup kabartmalı, nemli ve temiz bir çuval parçasıyle ovalayarak bunları gidermeli. Sonra yıkamalı ve iri parçalara doğrarken çekirdeklerini ve çekirdek yataklarını çıkarıp atmalı. Domatesleri kaynar suya batırıp çıkardıktan sonra kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarmalı ve küçük parçalara doğramalı. Soğanı çentilircesine ince doğramalı. Yayvan ve büyükçe bir güvece margarin yağıyla zeytinyağını koyup ısıtmalı. Yağ ısınınca çentilmiş soğanı içine atmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Soğanlar pembeleşince küçük parçalara bölünmüş yarkayı ve kıyılmış içlerini katmalı. Tahta kaşıkla çevirerek yarka parçalarının her yanını pembeleşinceye kadar kızartmalı. Sonra parçalara doğranmış biberleri ve domatesleri katmalı. Üzerlerine İki kepçe sıcak tavuk suyunu da döktükten sonra güvecin ağzını örtmeli ve vakit vakit karıştırarak içindekileri hafif ateşte pişirmeli.
Yemek pişince dereotunu üstüne serpmeli ve güveci sofraya götürüp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11764 • adı:PİLİÇ KALENDER • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:32