



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PILIÇ SOTE ANDALUZ

MALZEMELER

4 kişilik
1 adet yarka piliç (1200 gr)
2 kahve fincanı sıvı yağ
2 adet piyaz doğranmış iri soğan
4 adet çekirdekleri çıkmış piyaz doğranmış dolmalık biber
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
tuz
2 çay kaşığı kekik
2 ½ su bardağı süt (süt 5 bardak olarak ocağa konmalı ve 2 ½ bardak kalana kadar çektilirmelidir.)
½ çay kaşığı kırmızı pul biber

HAZIRLANIŞI

Pilici 8 parçaya bölün, dibi düz bir tencereye sıvı yağı koyup kızdırın piliçleri ilave edin. Orta ateşte üçer dakika alt üst kızartıp piliçleri bir tabağa çıkarıp tenceredeki yağı döküp tereyağını tencereye koyun. Soğan ve dolmalık biberi ekleyip bir çatal ile karıştırarak 3-4 dakika kavurup unu kekiğı ve kırmızı biberi ilave edin. İki dakika daha kavurup piliçleri, tuzu ve sütü ilave edin. Ağır ateşte kontrol ederek 35 dakika pişirin ve servis edin. Ateşten alırken yaklaşık 1 su bardağı sosu olmasına dikkat edin.