PİLİÇ SOTE

1 büyük piliç (4 parçaya bölünmüş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı rafine yağ
1/4 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Tuz ve biberi piliç parçalarının üstüne serpiniz. Tereyağı ve rafine yağı, büyük bir tavada kızdırınız. Piliç parçalarını koyup 8-10 dakika, her yanları kızarana kadar kızartınız.
Ateşi kısıp, tavanın üstünü kapatarak, piliçleri 10 dakika ağır ateşte pişiriniz. Tavanın kapağını açıp 30-40 dakika, piliçler yumuşak olana kadar pişiriniz. (Piliçlerin kurumamasına dikkat ediniz.) Piliçler pişince, maşayla bir servis tabağına çıkarıp, üstlerini örterek sıcak tutunuz.
Ateşi biraz açıp, tavuk suyunu katarak iyice karıştırdıktan sonra, maydanozu ekleyiniz. Sosu 2-3 dakika pişirip tadarak, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber katınız. Tavayı ateşten alıp, sosu piliçlerin üstüne dökerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63676 • adı:PİLİÇ SOTE • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:36