PİLİÇ YAHNİSİ (DOMATESLİ)

Piliçleri temizleyip parçalayınız. Başını, kanatlarını, ayaklarını ve ciğerlerini ayırınız. Başka bir yemekte kullanmak üzere kaldırınız. Kuşhaneye bir soğan çentiniz. Bir kaşık tereyağı ile" kuvvetli ateşte tahta kaşıkla çevirerek öldürdükten sonra piliçleri içine atıp biraz kızartınız, iyi salça vermesi için bir parça da un serpiniz. Kızarmaya başlayınca 5-6 domates doğrayınız, süzgeçte eze eze kuşhaneye süzünüz. Bir kepçe su, ya da etsuyu koyunuz. Tuzunu, biberini ekiniz, kapalı olarak orta ateşte pişiriniz.

Not: Bu tarzda pişirilen yahni sade olmakla beraber doyulmaz. Çok lezzetli olur. Bayat tavuk da aynı tarzda pişirilir. Fakat haşlanır. Süzülüp suyu alınırsa yumuşak ve daha iyi olur. Piliçten ayırdığınız parçaları da, gagasını, gözlerini çıkarıp kafa kemiğini çatlatınız. Tırnaklarını kesiniz ve aynı şekilde pişiriniz. Tavuk da böyle pişirilir. Hindiyi bu şekilde ayırmayınız. Yalnız hindiyi yumurta büyüklüğünde doğramak gerekir. Güvercin, kaz, ördek ve bütün kanatlı avlar bu şekilde pişirilir. Taze domates yoksa peltesini kullanınız. İsterseniz yahniye indrieceğinize yakın biraz patates koyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:53447 • adı:PİLİÇ YAHNİSİ (Domatesli) • gönderen:Mersiye Şükrani • indirme tarihi:24.04.2024 - 17:31