PİLİÇLİ TÜRLÜ

3 piliç
2 patlıcan
250 gr çalı fasulyesi
1 soğan
2 domates (büyük)
4 dolmalık biber
5 çorba kaşığı margarin
Su
Biraz tuz

Temizlenip yıkanan piliçler hafifçe tuzlanıp tencereye koyulur.
Öte yandan tavaya yağ koyulup kızdırılır. Ayıklanıp doğranan fasulyeler ilâve edilir. 4-5 dakika kavrulduktan sonra kevgirle alınıp piliçlere ilâve edilir. Bu defa tavadaki yağa uzun uzun doğranan patlıcanlarla biberler ilâve edilip pembeleşinceye kadar birkaç dakika kavrulduktan sonra anlar da piliçlere ilâve edilir.
En son olarak da tavaya halka halka doğranmış soğanlar atılıp ölünceye kadar kavrulur ve yağıyla birlikte piliçlerin üzerine dökülür. Kazınıp uzun uzun doğranan kabak, biraz tuz, kabukları soyulup minicik doğranmış domatesler ve su ilâve edilip kapağı kapatılır.
Önce harlı, sonra orta ateşte iyice yumuşayıncaya kadar pişirilip indirilir. Sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:48072 • adı:PİLİÇLİ TÜRLÜ • gönderen:Cankat • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:00