



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## POLONEZ USULÜ PİLİÇ

Tavuk (1,25 kg'lık, temizlenmiş) 1 adet

Margarin 100 gr.

Et suyu (kahverengi) 250 ml.

Limon suyu ½ Limon

Maydanoz (ince kıyılmış) 2 çorba kaşığı

Galetta unu (beyaz) 25 gr.

Sıvı yağ 1 çorba kaşığı

Tuz

Taze karabiber (çekilmiş)

Margarin (harcı için) 15 gr.

Dana jambon (harcı için, dilimlenip küçük kareler halinde doğranmış) 100 gr.

Defne yaprağı (harcı için) 1 adet

Taze kekik (harcı için) 1 dal

Soğan (harcı için, doğranmış) 25 gr.

Tavuk ciğeri (harcı için, temizlenmiş) 100 gr.

Tavuğun içini ve dışını tuzlayıp biberleyin ve bir mutfak ipiyle ayaklarını bağlayın. Harcı hazırlamak için margarini bir sote tavasında kızdırın. Yağ kızınca dana jambonu parçalarını, defne yaprağını, dal kekiği ve soğanı ilave ederek harlı ateşte 30 saniye kadar hızlıca sote edin.

Tavuk ciğerlerini katıp tuzlayın ve biberleyin. Ciğerleri hafifçe kahverengileşinceye kadar kızartıp, tavayı ateşten alın. Hazırladığınız harcı robottan veya ezerek ince bir süzgeçten geçirin. Tavuğun içine bu harcı tıkıştırın.

Tavuğu Borcam tencereye koyarak fırında pişirin. Pişme süresinin yarısında kapağı açarak tavukların kızarmasını sağlayın. Pişen tavukları Borcam fırın tepsisinden alıp bir kenarda sıcak tutun. Bir tavayı kısık ateşe oturtup piliçlerin tepside biriken pişme suyunu ve yağını bu tavaya döküp ısıtın. Biriken yağı dikkatlice alarak atın. Et suyunu ilave edin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. Sosu kısık ateşte karıştırarak 4-5 dakika pişirin.

Gerekliyorsa sosu biraz sulandırılmış mısır nişastası ilavesi ile koyulaştırın. Tuzunu kontrol ederek ince bir süzgeçten temiz bir sosluğa süzdürün. Margarini bir tavada kızdırın. Tavayı sürekli sallayarak yağı, fındık rengi oluncaya kadar kızdırmayı sürdürün. Galetta ununu ilave edin. Limon suyunu da katarak bu yağı tavuğun üzerine gezdirip maydanozu serpiştirin. Tavuğu yanında sosu ile servis yapın.



