



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL SOSLU PİLİÇ

4 piliç göğsü (deri ve kemikleri ayıklanıp, 7 cm kalınlığında şeritler halinde doğranmış; yaklaşık 500 g)

1/4 tatlı kaşığı tuz

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

25 cl (1 su bardağı) portakal suyu (taze sıkılmış)

75 cl (3 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu

2 portakal (kabuğu, içteki beyaz bölümü de alınarak soyulduktan sonra, ince şeritler halinde kıyılmış; etli bölümleri, içteki ince zarları alınarak, dilimlere ayrılmış)

2 çorba kaşığı krem peynir

1 çorba kaşığı mısır nişastası

Piliç göğsü şeritlerini bir salata kâsesine koyup, üstlerine tuzun yarısını ve karabiberin yarısını serpin. Portakal suyunu ekleyip, piliç şeritlerini altüst ederek, portakal suyuna iyice bulanmalarını sağlayın. Kâsenin üstünü alüminyum folyoyla örtüp, buzdolabında 1 saat bekletin.

Bekleme süresi dolunca kâseyi buzdolabından alıp, alüminyum folyoyu atın. Piliç şeritlerini delikli kaşıkla bir tabağa çıkarıp, bir kenara bırakın. Kâsede kalan sıvıyı bir tencereye koyup, tavuk suyunun 50 cl'si (2 su bardağı), kalan tuz ve kalan karabiberi ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, 4 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kenara bırakın.

Kıyılmış portakal kabuklarını küçük bir tencereye koyup, kalan tavuk suyunun 15 cl'sini (3/5 su bardağı) ekleyin. Tencereyi harlı ateşe oturtup, karışımın suyu tencerenin dibinde aşağı yukarı 1 tatlı kaşığı kalıncaya kadar kaynatın. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Başka bir küçük tencereye portakal dilimlerini koyup, üstlerine kalan tavuk suyunu dökerek, tencerenin kapağını kapatın ve bir kenara bırakın.

Portakal suyu - tavuk suyu karışımının bulunduğu tencereyi orta ateşe oturtup, içindeki pişme suyunu bir taşım kaynatın. Kaynayınca tabaktaki piliç şeritlerini ekleyip, ateşi kısarak, şeritleri hafifçe esnekleşinceye kadar (yaklaşık 1 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, piliç şeritlerini delikli kaşıkla bir servis tabağının ortasına çıkarın (tenceredeki pişme suyunu saklayın).

Küçük bir kâseye krem peyniri koyup, mısır nişastasını üstüne serpererek, bir kaşığın tersiyle eze eze karıştırın.

Piliçlerin pişme suyundan 15 cl'sini (3/5 su bardağı) ekleyerek, yeniden karıştırın. 15 cl. daha (3/5 su bardağı) pişme suyu ekleyip, karışımı bir tencereye boşaltın. Tencereyi orta ateşe oturtup, sürekli karıştırarak sos hafifçe koyulaşmaya kadar (2 - 3 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Portakal dilimleri - tavuk suyu karışımının bulunduğu küçük tencereyi orta ateşe koyup, ısıtın. Tenceredeki sosun yarısını servis tabağındaki piliç şeritlerinin üstüne boşaltın. Küçük tencereyi ateşten alıp, portakal dilimlerini delikli kaşıkla piliç şeritlerinin çevresine yerleştirin. Kıyılmış portakal kabukları - tavuk suyu karışımının bulunduğu tencereyi kısık ateşe oturtup, ısıtın. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı piliçlerin üstüne gezdirerek, portakal soslu piliç yanında kalan sosla servis yapın.