



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI PİLİÇ

1 adet büyük boy Bütün Piliç
10 gr tereyağı (eritilmiş)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
40 diş sarımsak (iç kabukları soyulmamış)
2 çorba kaşığı biberiye (iri doğranmış)
2 sap taze kekik
150 ml piliç suyu
225 gr un
150 ml su

Tereyağı ve zeytinyağının yarısı ile pilicin her tarafını ovarak yağlayın. Pilici alabilecek, kenarlarında 5'er cm boşluk kalacak büyüklükte, derin ve kapaklı bir fırın kabına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, ara ara çevirerek, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 25-30 dak. pişirin.

Kalan zeytinyağını ısıtıp, sarımsak, biberiye ve kekiği katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak 1 dak. pişirin.

Piliç suyunu ekleyip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Sarımsaklı malzemeyi kaşık kaşık pilicin kenarlarına yerleştirin. Suyunu pilicin üzerine gezdirin.

Unu karıştırarak yavaş yavaş suyu akıtıp, yedirin. Hafif unlu ve düz bir yüzeyde, ele yapışmayan yumuşak bir hamur oluncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. yoğurun.

Hamuru 4 eşit parçaya bölüp, her birini ince uzun silindir şeklinde yuvarlayın. Hamurları fırın kabının kenarlarına yerleştirip, yapıştırın. Üzerine fırın kabının kapağını yerleştirin. Kapağı hafifçe bastırarak hava almayacak şekilde kapatın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, yaklaşık 30-35 dak. pişirin.

Kenarındaki hamurları kırarak kapağını açın. Arzu ederseniz kapaksız olarak tekrar fırına yerleştirip, pilicin üzerini biraz daha kızartıp, servis tabağına alın.

Fırın kabında kalan sosu yağsız bir tavaya alıp, hızlı ateşte, 250 ml kalıncaya kadar ısıtın.

Pilici arzu ettiğiniz şekilde bölün. Tabaklara et ve sarımsakları paylaşın. Üzerlerine sos gezdirerek servis yapın.

[ML® Sarımsaklı Tavuk için tıklayın](#)

