



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLİÇ GÜVECI

2 tane piliç
250 gram havuç
yarım kilo patates
yarım kilo arpacık soğanı
250 gram iç bezelye
4 kaşık sade yağ
yarım çorba kaşığı un
tuz
biber

- 1- Piliçler temizlenir, yıkanır, iki ayağı ipe bağlanır. 100 gram sade yağ tencerede eritilir.
- 2- Piliçler konur, tuz ilave edilir, ateşte çevirerek kızartılır, piliçlerin yan hizasına gelince sıcak su ilave edilir. Suyunu çekinceye kadar pişirilir.
- 3- Piliçler çıkarılır. Tencerede kalan yağa yarım çorba kaşığı un ilave edilir. Hafifçe renk alıncaya kadar kavrulur.
- 4- Bir buçuk bardak su ve yarım bardak sirke yavaş yavaş ilave edilir, karıştırılır, bir iki dakika kadar kaynatılır.
- 5- Elekten diğer bir kaba süzülür.
- 6- Patatesler soyulur, küçük ceviz büyüklüğünde kesilir, margarin yağında kızartılır.
- 7- Havuçların üzeri kazınır, fındık büyüklüğünde kare şeklinde parçalara kesilir.
- 8- 50 gram tereyağı ile beraber ateşte eriyene kadar karıştırılır, kızarmış patates, haşlanmış, doğranmış havuç, bezelye, kavrulmuş soğan hepsi beraber bir kap içerisinde parçalara ayrılmış piliçlerle beraber birbirine karıştırılır.
- 9- Bir güveç içerisinde doldurulur, salça üzerine dökülür, bu şekilde 20 dakika kadar pişirilir.

NOT: Patates gibi kızartılacak sebzeler sade yağda kızartılırsa rengi güzel olur. Tereyağında kızartılırsa kararır. Tereyağı yüksek hararete yanar en iyisi bitkisel yağlardır.