SEBZELİ PİLİÇ KIZARTMASI (DÜDÜKLÜ)

3 adet piliç
150 gram sadeyağ, ya da margarin (7 1/2 çorba kaşığı)
200 gram soğan (2 büyük)
100 gram bamya
200 gram patlıcan (1 büyük)
300 gram ayşekadın fasulyesi
400 gram domates (2 büyük)
150 gram kabak (1 orta)
4 dolmalık biber
1/2 kahve fincanı su
3/4 çorba kaşığı tuz

1 Bir tencereye; yedi buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak kızdırmalı, sonra bu yağa, iki üç defada olmak üzere etrafının kılçıkları alınmış 300 gram ayşekadın fasulyesini atarak, her bir partiyi en çok 2 dakika kadar pişirdikten sonra düdüklü tencerenin altına döşemeli, sonra ateşteki yağa; yolunmuş içleri temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve kol, but, göğüs ve sırt olmak üzere parçalara bölünmüş, 3 adet semiz piliç atarak piliçlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar arada bir çevirmeli, kızarttıktan sonra bunları da düdüklü tencerenin üstüne istif-lemeli, sonra tenceredeki yağa; dörde bölünmüş, ikişer parmak enliğinde doğranmış, tuzlanarak 15 dakika bir tarafa bırakılmış, sıkılmış ve yıkanmış bir patlıcan ilâve ederek, patlıcanları da kızarttıktan sonra bunları da düdüklüye katmalı, son olarak da yağa; halka halka doğranmış 2 orta soğan atarak kızarttıktan sonra soğanları da tenceredeki yağı ile birlikte düdüklü tencereye; soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates, kazınmış, dörde bölünmüş ve ikişer parmak genişliğinde parçalara kesilmiş 1 kabak, üstleri külâhvari kesilmiş ve yıkanmış 100 gram bamya, çekirdekleri çıkarılmış ve dörde bölünmüş 4 dolmalık biber, yarım kahve fincanı su ile üç çeyrek çorba kaşığı da tuz koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.
2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturtarak üstteki düdük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere piliçleri yarıya kadar azaltılmış ateşte 30 dakika pişirmeli ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34942 • adı:SEBZELİ PİLİÇ KIZARTMASI (düdüklü) • gönderen:bahar dalı • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:17