TAZE İNCİRLİ PİLİÇ

8 adet Banvit Piliç Izgara Drumstick
150 gr toz şeker
60 ml elma sirkesi
1,5 adet limon
1 adet küçük boy kabuk tarçın
450 gr taze incir
1 çorba kaşığı zeytinyağı
200 ml piliç suyu
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Bütün limonu dilimleyin. Kalan limonun kabuğunu, beyaz kısmını almadan kesin.
Toz şeker, elma sirkesi, limon dilimleri, tarçın kabuğu ve suyu, kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve 5 dakika kaynatın.
incirleri ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve 10 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın. Kapağını açmadan, yaklaşık 2,5-3 saat dinlendirin ve delikli kepçe ile süzerek fırın kabına alın. Limon kabuğunu ekleyin.
Zeytinyağını ısıtıp, etleri yerleştirin. Hı ateşte, her iki yüzleri altın sarısı renk alına kadar, yaklaşık 3'er dakika pişirin ve incirle arasına yerleştirin. Üzerlerine piliç suyur gezdirip, tuz ve karabiber serpin.
Önceden ısıtılmış 180 °C fırında, 15-20 dakika pişirin ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:66722 • adı:Taze İncirli Piliç • gönderen:şemsinur • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:14