ARPA ŞEHRİYELİ FIRINDA PİLİÇ

3 adet piliç
60 gram sadeyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)
1 kahve fincanı su
350 gram domates (2 büyükçe)
ARPA ŞEHRİYESİ:
300 gram arpa şehriyesi
40 gram çiçekyağı (2 çorba kaşığı)
2 ya da 2,5 bardak pilicin salçası
Tuz

1 Bir tepsiye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin, 1 kahve fincanı su ile tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, tuzlanmış, 3 adet piliç koyarak, tepsiyi kızgın fırına sürmeli ve her iki üç dakikada bir içindeki yağlan kaşıkla alarak pişmekte olan piliçlerin üstlerine dökerek piliçlerin her bir tarafları nar gibi oluncaya kadar bunları, 35 - 40 dakika kadar pişirmelidir.
2 Piliçler kızarınca; bunlara kabuklan soyulmuş, küçük parçalara doğranmış ve bir kuşanede yağsız olarak 10 dakika kadar pişirilerek püre haline getirilmiş 2 büyükçe domates koyarak, fınndaki tepsinin üstüne bir kapak kapatmalı ve domates salçasiyle de piliçleri 20 - 25 dakika daha pişirmeli, sonra tepsiyi fırından alarak, piliçleri but, kanat, göğüs ve sırt olarak parçalara ayırmalı, ılıkça bir yere bırakmalı, tepsideki piliçlerin piştiği salçaya da bir miktar daha su katarak iki buçuk bardağa çıkarmalı ve sonradan arpa şehriyelerinde kullanmak üzere hafif ateşe oturtmalıdır.
3 Sonra, bir tencereye 2 silme çorba kaşığı margarin koyarak, az kızdırmalı, sonra bu yağa 300 gram arpa şehriyesi koyarak, kanştır-malı, bunlan ancak 4 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu şehriyelere kaynamaya bırakmış olduğumuz iki buçuk bardak piliç salçalı suyu katarak, bir taşım kaynattıktan sonra şehriyeler suyunu çekip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalıdır.
4 Şehriyeler suyunu çekince; bunlan iyice bir kanştırdıktan sonra bir 10 dakika da hafif ateşte demlendirmeli, sonra da şehriyeleri büyük bir yemek tabağına alarak üstlerine küçük parçalara ayırmış olduğumuz piliçleri yerleştirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34382 • adı:Arpa Şehriyeli Fırında Piliç • gönderen:pınar ilci • indirme tarihi:08.05.2024 - 11:14