



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI PİLİÇ PİRZOLA

4 adet Banvit Piliç Pirzola

5 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı biberiye (ince kıyılmış)

1 tatlı kaşığı tane karabiber (dövülmüş)

1 adet soğan (ince kıyılmış)

6 adet küçük boy domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)

16 adet arpacık soğan

5 sap maydanoz (ince kıyılmış)

Zeytinyağından 3 çorba kaşığı ayırın. Kalan zeytinyağı, biberiye ve tane karabiberi iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı etlerin üzerine paylaştırıp, hafifçe ovarak etlerin her tarafına bulayın. Üzerlerini streçle sarıp, 15-20 dak. dinlendirin.

Zeytinyağından 1 çorba kaşığı ayırın. Kalan zeytinyağını ısıtıp, soğanları katın. Karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin. Domatesleri ekleyip, ara ara karıştırarak, domatesler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. pişirin. 2 çorba kaşığı su ilave edip, 1-2 dak. daha pişirin.

Yağsız tavayı ısıtın. Etlerin her bir yüzünü hızlı ateşte 2 şer dak. pişirip, kalın dipli yayvan bir tencereye yerleştirin. Üzerlerine hazırladığınız domates sosunu paylaştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşte, etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 7-8 dak. pişirin.

Kalan yağı ısıtıp, arpacık soğanları katın. Tavayı ara ara sallayarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 5-6 dak. pişirin. Üzerlerine maydanoz serpip, karıştırın.

Domates soslu pirzoları arpacık soğanlarla birlikte servis yapın.

