BAHARATLI PİLİÇ KALÇA

Malzeme
- Hamuru:
- 6 adet piliç kalça
- 3 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 1 lt. su
- 1 yemek kaşığı tane karabiber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 5 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber
- Harcı için:
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 2 adet kuru soğan
- 1 adet domates
- 4 adet sivri biber
- ½ su bardağı sirke
- 1 yemek kaşığı şeker
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Tavuk kalçalarının derilerini çıkartıp, ortadan ikiye kesin.
Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, halka halka doğrayın.
Domatesin kabuğunu soyup, küp küp doğrayın.
Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
Derin bir tencerede Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine kıyılmış sarımsakları, tane karabiberleri, kimyonu ve kekiği koyup, kavurun.
Daha sonra içine 1 l suyu ilave edip, karıştırın. Kesilmiş tavuk kalçaları ilave edip, tuz ve karabiberi dereotu ekledikten sonra bir taşım kaynatın.
Tavuklarımız kaynarken, harcı için yayvan bir tencerede Sana Yağını kızdırıp, içine piyazlık kuru soğanı ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
Soğanlar renk alınca içine sivri biberleri ilave edip, sote etmeye devam edin.
En son olarak içine doğranmış domatesleri, şekeri, tuz ve karabiberi ekleyip kavurduktan sonra en son olarak içine sirkeyi ilave edip, sebzeler kavruluncaya kadar orta ateşte pişirin.
Haşlanmış tavukları fırın kabına alıp, üzerine hazırladığınız harcı yayın. İçine bir kaç kaşık haşlama suyundan da ilave edip, önceden 200 derece de ısıtılmış fırında 15-20 dak pişirip, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28660 • adı:Baharatlı Piliç Kalça • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 09:29