BAMYALI PİLİÇ

Malzemesi: (6 kişilik)
1 piliç (800-1000 gram)
500 gr. bamya
1/4 bardak sirke
3 çorba kaşığı tereyağı
1 orta boy soğan
1 diş sarımsak
3 orta boy domates
1 tatlı kaşığı karabiber
1/2 limonun suyu
2 bardak tavuk suyu

Hazırlanışı:
Önce fırınınızı orta hararette ısıtın. Ön hazırlık olarak bamyaların baş kısımlarını külah biçiminde kesin. Pilici ütüleyip yıkadıktan sonra eşit 6 parçaya bölün. Soğanı piyaz doğrayın. Sarımsağı ince kıyın. Domatesi, kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, halka biçiminde doğrayın. Bamyaları büyükçe bir tencereye koyup üzerini iki parmak aşacak kadar su ve sirkeyi ilave edin. Harlı ateşte bir taşım kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Üzerinden soğuk su geçirip bamyalan soğuttuktan sonra bir kevgire çıkararak süzdürün. Büyük bir tencerede tereyağını orta ateşte eritin. Yağ erir erimez piliçleri koyup alt-üst ederek 2'şer dakika kızartın. Soğan ve sarımsağı ilave edip bir dakika daha pişirin. Tenceredeki malzemenin tümünü, Borcam'a aktarın. Üzerine sırasıyla domatesleri ve başları dışa doğru gelmek üzere bamyalan dizin. Tuz, biber, limon suyu ve tavuk suyunu ilave edin. Kabı fırına sürüp 40-45 dakika pişirin. Bamyalı pilici fırından alıp sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:9609 • adı:BAMYALI PİLİÇ • gönderen:Şule • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:23