



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ PİLİÇ BUĞU KIZARTMASI

2 adet piliç (650-750 gramlık)
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
2 adet küçük soğan, soyulmuş
1/2 diş sarımsak
1 adet defne yaprağı
4 adet iri domates
1 adet sivribiber
Tencereyi sıvamak için:
1,5 kahve fincanı su ile karıştırılmış 2 kahve fincanı un
Beğendisi:
3 adet çekirdeksiz iri kemer patlıcanı
2,5 kahve fincanı un (150 gram)
3/4 su bardağı süt (300 gram)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/2 adet limonun suyu
1 çorba kaşığı tepeleme yağ

- 1) Patlıcanları pişirip, limonlu su içine soyunuz.
- 2) Bir tencereye yağı koyup eritiniz. Unu ilâve ederek bir yumurta çırpma teliyle karıştırarak 2-3 dakika orta ateşte kavurup ateşten alınız.
- 3) 5 dakika sonra hafif soğuyunca sütü kaynar olarak ilâve ediniz.
- 4) Ağır ateşte 2-3 dakika iyice karıştırıp, suyunu sıktığınız patlıcanları ilâve edip, ezerek ve karıştırarak tuzunu koyup 5 dakika pişiriniz.
- 5) Piliçleri tuzlayıp biberleyip içlerine biraz kekik serpiniz.
- 6) Küçük bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Piliçleri ilâve edip 3-4 dakika alt ve üstünü kızartınız.
- 7) Soğan ve sarımsağını ilâve edip 2 dakika daha kızartınız.
- 8) Defnesini, domateslerini ve biberini ilâve edip tencerenin kapağını kapatınız.
- 9) Sonra tencerenin kenarı ile kapağın kenarını hamurla tamamen sıvayınız.
- 10) Orta ateşte buhar çıkıncaya kadar kaynatıp, sonra ağır ateşte veya fırında 45 dakika Disirerek ateşten alınız.
- 11) Piliçleri ortadan yarım kesip iç kemiklerini temizleyerek bir güvece veya bir tepsiye diziniz.
- 12) Sosunu üzerine dökerek beğendi ile servis yapınız.