



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİLİ PİLİÇ

2 adet piliç (650-750 gramlık)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
4 adet orta boy domates
1 adet defne yaprağı
1 adet sivribiber
2,5 su bardağı et suyu (yoksa su)
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 kesip tuzlayıp, biberleyip hazırlayınız.
- 6) Bir tavaya yağı koyup kızdırarak piliçleri derilerinin üzerlerine tavaya yatırınız. 3'er dakika alt ve üstünü kızartıp bir tencereye çıkarınız.
- 7) Aynı yağa soğanı ilâve ederek 1 dakika kavurup domatesi, defneyi, sivribiberi, et suyunu veya suyu ilâve edip bir kere kaynatarak piliçlerin üzerine dökünüz.
- 8) Kapağını kapatınız. Fırında veya ağır ateşte 25 dakika pişirip ateşten alınız.
- 9) Beğendi'yi yanında ayrı olarak servis yapınız.