BİBERLİ PİLİÇ SARMASI

4 piliç göğsü (deri ve kemikleri ayıklanıp, fileto bölümleri bir başka yemekte kullanmak için ayrıldıktan sonra, kalanları yaklaşık 5 mm kalınlığında olacak biçimde hafifçe dövülmüş; yaklaşık 500 g)
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı karabiber (iri dövülmüş)
3 taze soğan (ayıklanıp, 30 saniye haşlandıktan sonra, süzdürülerek kurulanmış ve her biri boylamasına 2 'ye kesilmiş)
1 büyük salatalık (kabuğu soyulup, ortadan uzunlamasına 2'ye kesildikten sonra, çekirdekleri temizlenmiş ve yaklaşık 5 mm kalınlığında şeritler halinde kesilip, 30 saniye haşlandıktan sonra, süzdürülerek, kurulanmış)
1 kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, 1 cm kalınlığında şeritler halinde kesilip, 2 dakika haşlanmış ve süzdürülerek, kurulanmış)
2 çorba kaşığı mısırözü yağı
Sosu:
3 çorba kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı sirke
1/4 tatlı kaşığı karabiber (iri dövülmüş)

Sosu hazırlamak için küçük bir kâsede bütün sos malzemesi ile 3 çorba kaşığı suyu karıştırıp, bir kenara bırakın. Piliç parçalarının üstüne tuzu ve karabiberi serpin. Taze soğanlar, salatalık şeritleri ve dolmalık biber şeritlerini, piliç parçalarının uzunluğunda kesin. Birkaç taze soğan parçası, 2 - 3 salatalık şeridi ve 2 - 3 dolmalık biber şeridi alıp, piliç parçalarından birinin uzun kenarı üstüne koyun. Parçayı sebzelerin üstüne dolayarak rulo haline getirip, açılmaması için küçük bir tahta şişle ya da kürdanla tutturun. Kalan dolmalık biber şeritleri, taze soğan parçaları, salatalık parçaları ve piliç parçalarıyla aynı işlemleri yineleyin.
Mısırözü yağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca piliç rulolarını koyup, arada açılmamaları için dikkatle altüst ederek, 4 dakika kızartın. Sonra ruloları delikli spatulayla birtaba-ğa çıkarın. Kâsedeki sosu tavaya boşaltıp, bir tahta kaşıkla tavanın dibini iyice kazıyarak, karıştırın. Piliç rulolarını yeniden tavaya koyup, tavanın üstünü yarı yarıya örtün ve ateşi kısıp, ruloları, arada 1 kez altüst ederek, 8 dakika pişirin.
Tavayı ateşten alıp, ruloları ısıtılmış bir tabağa çıkararak, şişleri (ya da kürdanları) çıkarıp, atın. Ruloları 1 cm kalınlığında dilimleyip, tavada kalan sosu üstlerine boşaltarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30678 • adı:Biberli Piliç Sarması • gönderen:cin Ali • indirme tarihi:07.05.2024 - 13:33