



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EKŞİLİ PİLİÇ

Malzemeler :

Piliç kalça 3 Adet

Pane harcı 2 Paket

Nar ekşisi (1/2 marinesi - 1/2 si salatası için) 1 Çay Bardağı

Süt 3 Yemek Kaşığı

Komili sızma zeytinyağı (1/2 marinesi - 1/2 si salatası için) 1/2 Çay Bardağı

Kırmızı lahanaya 1/2

Mısır 1/2 Su Bardağı

Sarımsaklı çeşni 1 Çay Kaşığı

Kızartmak için

Sıvıyağ

YAPILIŞI:

1- Küçük bir kaseye 1/2 çay bardağı nar ekşisini, 3 yemek kaşığı sütü, 1/2 çay bardağı Komili Sızma zeytinyağını, kekiği, kimyonu ve karabiber koyup bir çatal ile çirpin. Hazırladığınız sosa şerit şerit doğradığınız 3 adet piliç kalçayı koyup en az yarım saat piliçleri bu sosta bekletin.

2- 1/2 adet kırmızı lahanayı çok ince kıyıp tuz ile övdükten sonra soğuk su ile iyice yıkayın. Kırmızı lahanaları yayvan bir kaseye alıp üzerine 1/2 su bardağı mısır, 1 çay kaşığı sarımsaklı çeşniyi, kalan 1/2 çay bardağı nar ekşisini ve 1/2 çay bardağı Komili Riviera zeytinyağı koyup salatayı harmanlayın.

3- Sosta beklettığınız piliçleri ilk önce yayvan bir tabağa koyduğunuz suya sonra da pane harcına bulayıp, kızgın yağda kızartın.

4- Servis tabağına kıyılmış kırmızılı lahanalı salatadan koyup üzerine pane piliç şeritleri koyup tabağı mısır ve nar ekşisi ile süsledikten sonra sıcak olarak servis edin.