



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PİLİÇ

1 piliç (yaklaşık 1,5 kg iri parçalar halinde kesilmiş)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
5 g (1 tatlı kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 küçük soğan (iri doğranmış)
1 kereviz sapı (ayıklanıp, iri doğranmış)
1 küçük havuç (kazınıp, iri doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
2 ekşi elma (kabukları soyulup, ince dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı tarhun
50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
2 tatlı kaşığı yoğurt (tercihen yarım yağlı)
35 g (2 çorba kaşığı) krema
Elma garnitürü:
1 çorba kaşığı tozşeker
1 tatlı kaşığı sirke (tercihen tarhunlu sirke)
3 çorba kaşığı tuzsuz tavuk suyu
1/2 yeşil elma (kabuğu soyulmadan dilimlenmiş)
1/2 kırmızı elma (kabuğu soyulmadan dilimlenmiş)

Karabiberi ve tuzun 1/2 tatlı kaşığını piliç parçalarının üstüne serpin. Tereyağı ve ayçiçek yağını birtencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak tereyağını eritin. Eriyince piliç parçalarını koyup, her iki yanlarını, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (4'er dakika) kızartın. Piliçleri delikli spatulayla, kâğıt mutfak havlusu döşenmiş bir tabağa çıkarın.

Tencerede 1 çorba kaşığı yağlı su bırakıp, gerisini atın. Soğanlar, kereviz sapı parçaları, havuçlar, sarımsak, ekşi elma dilimleri ve tarhununu tencereye koyup, ara sıra karıştırarak, soğanlar saydamlaşınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin.

Tavuk suyunun yarısını ekleyip, karışımı 2/3'ünü çekinceye kadar kaynatın. Sonra piliç parçalarını yeniden tencereye koyup, kalan tavuk suyunu ekleyerek bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve piliç parçalarını, butlardan birine sivri uçlu bir bıçak batırılınca açık renkli, berrak bir sıvı akıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, piliç parçaları ve sebzeleri delikli spatulayla bir servis tabağına çıkararak, sıcak kalmasını sağlayın (tenceredeki pişme suyunu atmayın).

Sosu hazırlamak için, pişme suyunun 35 cl'sini (1 1/2 su bardağı) bir tencereye koyup, yüzeyinde biriken yağ tabakasını delikli kaşıkla alıp atın. Tencereyi orta ateşe oturtup, sıvıyı yarı yarıya azalıncaya kadar kaynatın. Kalan tuz, yoğurt ve kremayı ekleyip, bir çatalla ya da çırpma teliyle iyice çırparak koyuca bir sos haline getirin ve tencereyi ateşten alarak, sosu bir kâseye aktarın.

Garnitürü hazırlamak için, bir tencereye tozşekerini koyup, tencereyi kısık ateşe oturtun ve bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak, tozşekerini karamela haline getirin (rengi iyice esmerleşecektir). Sonra, sıçrayan damlalardan korunmak için biraz geri çekilerek, sirke ve tavuk suyunu ekleyip, iyice katılaştıran karamelalaşmış şeker yeniden eriyinceye ve tenceredeki sıvı şumplaşınca kadar pişirin. Yeşil ve kırmızı elma dilimlerini ekleyip, 1 dakika karıştırarak pişirin. Tencereyi ateşten alıp, elma dilimlerini ve şekerli sıvıyı bir kaşıkla tabaktaki piliç parçalarının çevresine yerleştirdikten sonra, yanında sosuyla servis yapın.