



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ LİMONLU PİLİÇ

4 piliç göğsü (deri ve kemikleri ayıklanmış, yaklaşık 500 g)
50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
4 mürdümeriği (tavuk suyunda 1 dakika haşlanıp, kabukları soyulduktan sonra bir kenara ayrılmış; çekirdekleri çıkarılarak, her biri 2'ye kesilmiş)
2 tatlı kaşığı tozşeker
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı arpacık soğanı (doğranmış)
8 ince limon dilimi

Ayırdığınız mürdümeriği kabukları ve tavuk suyunu bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, sıvıyı 15 d (3/5 su bardağı) kalıncaya kadar kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, sıvıyı tel süzgeçten bir kâseye süzdükten (süzgeçte kalan posaları atın) sonra, yeniden tencereye koyup, 2'ye kesilmiş erikleri ve tozşekeri ekleyerek. Kısık ateşe oturtun. Sıvıyı 1 dakika tıkırdatıp, tencereyi ateşten alarak bir kenara bırakın. Fırınınızı 190 °C'a ısıtın. Bir fırın kabına tereyağını koyup, kabı orta ateşe oturtarak tereyağını eritin. Eriyince piliç göğüslerini koyup, 2 dakika sote edin. Sonra altüst edip, tuz ve karabiberi serpererek, arpacık soğanlarını ekleyin. Tenceredeki yarım erikleri delikli kaşıkla alıp, göğüslerin arasına yerleştirin. Tenceredeki pişme suyunu da kaba boşaltıp, her piliç göğsü üstüne 2 limon dilimi koyun.

Kabı üstünü örtmeden fırına verip, piliç göğüslerini esnekleşinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, delikli spatulayla göğüsleri ve erikleri ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, üstlerindeki limon dilimlerini yeniden fırın kabındaki sosa yerleştirin. Tabağın üstünü alüminyum folyoyle örtüp, göğüslerin ve eriklerin sıcak kalmalarını sağlayın. Fırın kabını orta ateşe oturtup, içindeki sosu yaklaşık 4 çorba kaşığı kalıncaya kadar (5 - 7 dakika) kaynatın. Kabı ateşten alıp, limon dilimlerini delikli kaşıkla çıkararak, yeniden piliç göğüsleri üstüne yerleştirin. Erikleri tabaktaki göğüslerin çevresinde düzenleyip, sos'u göğüslerin ve eriklerin üstüne gezdirerek, servis yapın.