FIRINDA BİBERİYE SOSLU BÜTÜN PİLİÇ

www.beypilic.com.tr

Beypiliç Bütün Piliç 1 Adet
Limon Yarım
Portakal 2 Adet
Taze Patates 6-7 Adet
Havuç 2 Adet
Kabak 2 Adet
Küçük Boy Mor Soğan 6-7 Adet
Sultani Bezelye 10-12 Adet
Kiraz Domates 10-12 Adet
Zeytinyağı 1 Yemek Kaşığı
Tuz 1 Çay Kaşığı
Tereyağlı Sosu İçin:
Tereyağı 50 gram
Taze Biberiye 1 Dal
Dereotu 2 Dal
Karabiber, Pul Biber, Kırmızı Toz Biber 1'er Çay Kaşığı
Sarımsak 5 Diş
Tuz 1 Çay Bardağı

Tereyağlı sosu için sarımsakları havanda tuzla birlikte iyice ezin. İnce kıyılmış biberiyeyi, dereotunu, tuzu, baharatını ekleyin. En son oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını ekleyip iyice karıştırın. Sosunuz hazırdır.
Bütün tavuk etinin derisini üzerine tuz serpilmiş yarım limon ile iyice ovun. Ardından iyice ısıtılmış yapışmaz yüzeyli büyük boy bir tavada çevire çevire tütsüleyin.
Isıya dayanıklı bir fırın kabının dibine dilimlenmiş portakalları yerleştirin. Üzerine bütün tavuk etini yerleştirin. Tavuk etinin derisiyle etin arasında elinizle kavrayıp tereyağlı karışımın yarısını yedirin. Tavuk etinin üzerini iyice ıslatıp avucunuzla sıktığınız yağlı kağıtla veya folyo ile kapatın. 180 dereceye ayarlanmış fırında, 45 dakika pişirin.
Sebzeleri irice doğrayıp karıştırdıktan sonra 1 yemek kaşığı zeytinyağı ve 1 çay kaşığı tuzla birlikte karıştırın. 45. dakikada fırından tavuk etini çıkartın. Fırın kabının kenarlarına sebzeleri yayın. Kalan tereyağlı karışımın yarısını fırça yardımı ile tavuk etinin üzerine sürün. Tekrar fırına verin. 45 dakika daha pişirin. Arada bir tavuk etinin derisini suyu ve kalan tereyağlı sostan sürerek yumuşatın. Tavuk eti pişince fırından alın. 10 dakika ilk sıcaklığı geçtikten sonra servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:156386 • adı:Fırında Biberiye Soslu Bütün Piliç • gönderen:boylam • indirme tarihi:21.05.2024 - 11:19