



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA PİLİÇ

Yaklaşık 1 1/2 kg Keskinöğlü pilic

Vs çay kaşığı tuz

Vs çay kaşığı taze çekilmiş karabiber ya da tane karabiber

150 g konserve domates

4 adet sivribiber

4 çorba kaşığı margarin

1 adet orta boy havuç (kazınıp, iri doğranmış)

150 g kereviz (ayıklanıp, iri doğranmış)

1 adet iri soğan (ayıklanıp, iri doğranmış)

Büke garni

1 su bardağı tavuk suyu

Önce fırınınızı 200 °C'ye getirip, ısıtın. Pilici tuzladıktan sonra domatesi pilicin karın boşluğuna yerleştirin.

Sivribieri de en üstüne koyup, derin bir fırın tepsisine yerleştirin. Fırına verin.

Margarini bir tavada kızdırın. Doğranmış havuç, kereviz, soğan ve büke garniyi katıp arasına karıştırarak kaynamaya bırakın. Daha sonra Tavuk suyunu da katın ve yeniden kaynatın.

Fırına verdiğimiz pilici 15 dakika fırında pişirdikten sonra, pilici fırından çıkarıp, tavuk suyu, sote edilmiş sebze karışımını üzerine dökün ve tekrar fırına sürerek 45 dakika daha pişirin. Pilici fırından çıkarttıktan sonra pişme suyunu ince bir tel süzgeçten geçirip, pilici önceden ısıtılmış servis tabağına aktarın. Üzerine pişme suyunun yarısını dökün. Kalan pişme suyunu bir sos kabında, sıcak olarak servis yapın.