



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZELİ PİLİÇ

1 adet havuç (kazınıp, doğranmış)
4 yemek kaşığı sana
150 gr kereviz
1 Kg piliç
0.5 çay kaşığı tuz
4 adet sivribiber
1 su bardağı tavuk suyu
150 gr konkâse domates
Aldığı kadar taze çekilmiş karabiber
Aldığı kadar buke garni
1 adet soğan

Önce fırınınızı 200 °C'ye getirip, ısıtın. Pilici ütöleyip, tuzlayıp, biberleyin. Domatesi pilicin karın boşluğuna yerleştirin. Sivribiberi de en üstüne koyup, derin bir fırın tepsisine yerleştirin. Fırına verin. Sana'yı bir tavada kızdırın. Havuç (iri doğranmış), kereviz (ayıklanıp, iri doğranmış), soğan (ayıklanıp, iri doğranmış) ve buke garniyi katıp, araya karıştırarak 3 dakika pişirin. Tavuk suyunu katın ve yarı yarıya çektin. 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.