



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SOĞUK PİLİÇ

2 Adet piliç
60 Gr. sade yağı (3 çorba kaşığı)
1 Kahve fincanı su
Kafi miktar tuz
1 Bardak sığır veya tavuk jölesi

Temizlenmiş, yıkanmış, tuzlanmış ve ayakları arkaya geçirilmiş 2 pilici yağla, bir kahve fincanı su ile, bir kap içinde kapağı kapalı, orta ısıda ateş üzerine koyunuz.

Piliçler biraz yumuşayınca kızgın ısıda fırına koyunuz. Alt ve üstleri nar şeklini alıncaya kadar kızartınız. Piliçleri fırından alıp, iyice soğutunuz. Önce ikiye, sonra but, kol, bucak, göğüs olmak üzere etleri zedelemekten düzenli, keskin bı bıçakla parçalara ayırınız.

Kemikleri etin biçimini zedelemeye» çıkarınız, tabağa yerleştiriniz.

Hazırlanmış ve ince kıyılmış bir bardak tavuk veya sığır jölesini etrafına serpiniz.

NOT: Jöle arzu edilirse benmaride hafif ısıttıktan sonra, fırça ile piliçlerin üzerlerine sürmek suretiyle parlatılmalı. Piliçler tencerede piştikten sonra, yağda kızartmakta mümkün olabilir.