



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ USULÜ PİLİÇ SOTE MARENGO

POULET SAUTE MARENGO

2 adet piliç (600-700 gr. tanesi)

Tuz, bir çimdik karabiber

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı kıyılmış soğan

1 diş sarımsak ezilmiş

2 adet iri domates kabukları soyulup ince kıyılmış

1 çay kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı un

1 dilim ekmek, kalp biçimi kesilmiş kızartılmış

1/2 su bardağı dilimlenmiş mantar

2 adet sekiz dakika haşlanmış yumurta

2.5 su bardağı tavuk veya et suyu yoksa su

Küçük bir parça tülbentin içerisine 2 dal maydanoz, bir çay kaşığı kekik, 2 diş karanfil 1 yaprak defne koyup torba gibi ağzını bağlayınız.

Piliçleri dörde bölüp tuzlayıp biberleyiniz

Dibi düz bir tencereye (kasrola) rafine yağını koyup kızdırınız, piliçleri derisinin üzerine tencereye koyup ortadan hızlı ateşte üçer dakika alt üst kızartınız

Bir çatal ile piliçleri bir tabağa çıkarıp soğan ve sarımsağı ilâve edip bir dakika karıştırarak kavurup unu ilâve ediniz

Bir dakika daha karıştırarak kavurup domates salçasını ve domatesi ilâve ediniz, iki üç dakika daha karıştırarak kavurup tavuk suyunu, tuzu, baharat torbasını ve piliçleri ilâve ediniz

Ağır ağır kaynatarak otuz otuz-beş dakika pişirip ateşten alınız (ateşten alırken içinde tahmini bir su bardağına yakın sosu olması lâzımdır)

İçindeki baharat torbasını çıkarıp atınız, piliçleri bir güvece boşaltınız, yumurtayı dörde bölüp pilicin üzerlerine koyunuz, kalp biçimi kızarmış ekmekleri de üzerlerine koyup mantarı az tereyağında sote yapıp üzerlerine döküp servis ediniz