



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL SOSLU PİLİÇ KALÇA

Malzeme

- 6 adet piliç kalça
- 2 yemek kaşığı Sıvı Sana
- Sosu için:
- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 10 adet mantar
- 1 adet kuru soğan
- 4 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 su bardağı tavuk suyu
- Yarım su bardağı süt
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Mantarları ayıklayıp, dörde bölün.

Kuru soğanı piyazlık doğrayın.

Taze soğanları ayıklayıp, kıyın.

Sarımsakları ince ince kıyın veya sarımsak sıkacağı ile sıkın.

Piliç kalçalarını ortadan ikiye kesin.

Yayvan bir tavada Sıvı Sana'yı kızdırıp, tavuk etlerine renk verdiriniz.

Ayrı bir tencerede Sana Kase kızdırıp, içine piyazlık kuru soğanları ve sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine doğranmış mantarları ekleyip, mantarlar suyunu çekene kadar kavurun.

Mantarlar suyunu çekince unu ilave edip, unun kokusu gidene kadar pişirin.

En son içine hardal, kekiği, tavuk suyunu sütü, taze soğanları, tuz ve karabiber ekleyip bir taşım kaynatın.

Sos kıvamına geldikten sonra içine kızarmış tavukları ekleyip, bir taşım tavukları sos ile birlikte pişirip, sıcak olarak servis edin.