



İNCİR SOSLU KESTANELİ PİLİÇ

8 adet Banvit Piliç Izgara Tava
75 gr kuru incir (iri doğranmış)
1 çorba kaşığı zeytinyağı
300 ml piliç suyu
300 gr kestane (haşlanmış, soyulmuş)
1 çorba kaşığı hardal tohumu
2 çorba kaşığı maydanoz (yapraklanmış)

Yağsız ve yayvan bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Etleri ilave edip, hızlı ateşte, her iki yüzleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3'er dak. pişirin. Piliç suyu ve incirleri ilave edip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 20-25 dak. daha pişirin. Kestaneyi ilave edip, hardal tohumlarını serpin ve hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Maydanoz serpererek servis yapın.

