İNCİRLİ PİLİÇ

2 adet bütün piliç
5 adet büyük boy incir (4?ü olgun, 1?i hafif ham)
1 dal biberiye
1 çay kaşığı tuz
1 avuç maydanoz
5 çorba kaşığı beyaz sirke
2 çorba kaşığı sıvı yağ
8 yaprak kıvırcık salata
1 çay kaşığı karabiber

Piliçleri sırtları altta kalacak şekilde tezgaha alın. Bacaklarından ikiye ayırıp ortasını açın. Bıçakla arkasından baş kısmına ilerleyin. Karşı uçtan çıkmak için bıçağı itin. Sırtını kesmek için bıçağın ucunu bastırın. Etli kısmı altta olacak şekilde ters çevirip et dövücüyle hafifçe dövün.
Etli kısmını tuz, karabiber ve 1 dal biberiyeyle tatlandırın. Piliçleri derili kısımları üste gelecek şekilde yağ gezdirilmiş yapışmaz yüzeyli tencereye aktarıp kapağını kapattıktan sonra orta ateşte pişirin. 15-20 dakika sonra kapağını açıp piliçlerin üzerine bir ağırlık (su dolu ve saplı bir sos tenceresi gibi) yerleştirin. Bu şekilde 15 dakika daha pişirin.
Piliçleri çevirip ağırlığı yeniden yerleştirin. 10 dakika daha pişirip ağırlığı alın. 5 çorba kaşığı sirke ilave edin. Piliçleri yeniden çevirip karabiber ekleyin ve tencereden alın. 4 adet olgun incirin kabuklarını soyup parçalara ayırın. İncir parçalarını, tenceredeki tavuğun piştiği suya ekleyip birkaç dakika karıştırarak sos olana kadar pişirin. Doğranmış maydanozla tatlandırın. 1 tatlı kaşığı yağı ısıtın. Kabuğu soyulmamış inciri yuvarlak dilimleyip soteleyin. Piliçleri kıvırcık salatanın üzerine yerleştirip sosla tatlandırın. Kızartılmış incir dilimleriyle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:124429 • adı:İncirli Piliç • gönderen:merve gür • indirme tarihi:01.05.2024 - 06:29