



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL USULÜ PİLİÇ GÜVEÇTE

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Her biri 700 gramlık 2 piliç,
1 kilo domates,
100 gram kuyruk yağı (isteyenler iç yağı da kullanabilirler),
1/2 kilo taze patates,
1 baş soğan,
2 diş sarımsak,
1 defne yaprağı,
2-3 nane yaprağı,
1 dolmalık kırmızı biber,
2 çorba kaşığı susam yağı veya mısırözü yağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Piliçlerin tüylerini yolmalı, içlerini ayıkladıktan ve ince tüylerini tütsüleyerek giderdikten sonra bol akarsuda iyice yıkamalı. Sonra piliçlerin ayaklarını ve ve başlarını kesip attıktan sonra her pilici ikiye bölmeli. Bir güvece iki çorba kaşığı susam veya mısırözü yağı koyup kızdırmalı. Yağ hafifçe tütmeye başlayınca piliçleri güvece atmalı. Tuzunu, biberini serptikten sonra vakit vakit karıştırarak piliçlerin her yanını iyice kızartmalı. Piliçler kızarıncaya bunları kevgirle süzerek çıkarıp sıcak bir yerde tutmalı. Ateşte kalan güvece küçük parçalara doğranmış kuyruk veya iç yağını atmalı. Karıştırarak bir süre bunları kavurmalı. Bu yağ parçalarının rengi pembeleşince rendelenmiş soğanı ve ince ince doğranmış sarmısağı katmalı. Defne yaprağını da güvecin içine attıktan sonra bunları bir süre karıştırarak kavurmalı.

Beri yanda domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunları iri parçalara doğramalı.

Kırmızı dolmalık biberlerin de çekirdeklerini çıkarıp bunları da iri parçalara bölmeli.

Güveçtekiler kavrulunca domatesle biber parçalarını katmalı. Tuz ve yeteri kadar karabiber serptikten sonra

bunları kısa bir süre kaynatmalı. Ateşin ısısını azaltmalı ve güveçtekileri vakit vakit karıştırarak salçayı pişirmeli.

Patatesleri bir başka kaptaki tuzlu kaynar suda haşlamalı. Diriliklerini kaybetmeyecek kadar haşlanan patateslerin

kabuklarını soyduktan sonra bunları küçük parçalara doğrayıp salçanın içine atmalı. Güvecin ağzını örtüp

içindekileri hafif ateşte pişirmeli. Patatesleri kattıktan onbeş dakika sonra güvece kızartılmış piliçleri de koymalı

ve kabın ağzını tekrar örtmeli. Yarım saat daha pişirdikten sonra kabın ağzını açmalı ve kıyılmış nane yaprağını

serptikten sonra kabı ateşten almalı ve böylece sofraya çıkarıp servis yapmalı.