



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İTALYAN USULÜ PİLİÇ

3 adet piliç  
60 gram çiçekyağı (3 çorba kaşığı)  
30 gram tereyağı ya da margarin (1/2 çorba kaşığı)  
500 gram domates (3 büyükçe)  
2 kahve fincanı su  
Tuz  
300 gram erişte  
3 çorba kaşığı tereyağı

1 Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak kızdırmak, yağ kızınca buna; tüyleri yolunmuş, içi temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve ayakları gerisine geçirilmiş ve tuzlanmış 3 adet semiz piliç katarak tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçlerin bir tarafları kızardıktan sonra, diğer taraflarını çevirerek her bir tarafları da nar gibi oluncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 20 - 30 dakika arasında kızarmaya bırakmalıdır. (Piliçlerin küçük ateşte pişirilmesine önemle dikkat etmelidir).

2 Piliçler kızarınca; tencereye, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 3 büyükçe domates, bir buçuk silme çorba kaşığı tereyağı ya da margarin katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve domatesler sularını salıp çekmesi için 30 dakika daha pişirmelidir.

3 Piliçler iyice pişince bunlara, 2 kahve fincanı da su katmak suretiyle bir beş dakika daha pişirmeli, sonra tencereyi ateşten alarak, piliçleri uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli ve kesilmiş piliçleri bir tabağa yerleştirmelidir.

4 Tabağa alınmış piliçlerin yanlarına, kaynar tuzlu suya atarak hafifçe yumuşayuncaya kadar haşlanmış, süzölmüş ve üç silme çorba kaşığı tereyağından sote olmuş 300 gram hazır erişte koyarak servis yapılmalıdır.