



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAĞITTA MEYVELİ PİLİÇ

Malzeme

- 5 parça kemiksiz tavuk göğüs eti (3*4 cm kalınlığında şeritler halinde kesilmiş)
- 3 diş sarımsak
- 30 g (2 çorba kaşığı) Sana
- Tuz
- Taze çekilmiş karabiber
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş zencefil kökü
- 10 adet arpacık soğanı
- 3 çorba kaşığı armut komposto suyu
- 5 adet (yarım) armut kompostosu
- 250 ml (1 su bardağı) tavuk suyu
- 1/4 demet ince kıyılmış maydanoz
- 10 adet kuru kayısı (yıkamış)

Hazırlanışı

Hazırlık:

Sarımsağı dövün. Tavuk parçalarını dövülmüş sarımsak ile iyice ovun.

Derin bir tavada Sana'yı eritin. Yağ kızınca tavuk parçalarını tavaya koyup hızlı ateşte pembeleşinceye kadar sote edin. Diğer taraflarını çevirin. 1 dakika daha kızartıp, tavukları tavadan alın.

Tavukları kızarttığınız tavaya zencefil ve arpacık soğan ekleyip soğanlar şeffaflaşmaya kadar kavurun. Armut suyunu ilave edip bir taşım kaynatın.

Armutları sosa ekleyip dikkatlice sosa bulanmalarını sağlayın.

Ana Yemek :

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde tavuk bonfilelerini sarımsak ile ovup Sana ile kızartın. Tuzlayın ve biberleyin. Tavuk suyunu sıcak olarak bir kenarda bekletin.

Fırınınızı 190°C'ye getirip, ısıtın.

Aşağıda gösterilen armutlu sosu hazırlayın. İçine armutları atın. Sosa tavuk suyunu, kayısıları ve tavuk etlerini ilave ederek, bir taşım kaynatıp ateşten alın. Doğranmış maydanozu üzerine serpin.

Yağlı kağıtları 30 cm'lik kareler haline kesin. Aşağıda da gösterildiği gibi tavukları çaprazlamasına ortalarına koyun. Üzerlerine eşit miktarda armutlu sos dağıtın. Karenin bir köşesinden tutup tavuğun üzerinden aşırarak bir üçgen elde edin. Üçgenlerin açık olan iki kenarını kıvrarak sıkıca kapatın. Kağıtta tavukları bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Kağıtlı olarak tabaklara aktarın, servis yapın.