



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI VE CEVİZLİ PİLİÇ

4 piliç göğsü (deri ve kemikleri ayıklanmış; yaklaşık 500 g)
250 g kuru kayısı
1 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
5 g (1 tatlı kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı salça
2 tatlı kaşığı hardal (tercihen taneli hardal)
2 çorba kaşığı ceviz içi (iri kırılmış)
1 taze soğan (ayıklanıp, 5 cm boyunda kesildikten sonra, ince şeritler halinde doğranmış)

Bir salata kâsesine tavuk suyunun 1/3'ü ve kuru kayısıları koyup, iyice karıştırdıktan sonra, bir kenara kaldırarak, 8 saat bekletin (aceleniz varsa, tavuk suyunun 1/3'ünü bir tencerede bir taşım kaynatıp, tencereyi ateşten alarak, içine kayısıları koyun ve 10 dakika bekletin).

Kalın dipli bir tavaya ayçiçek yağı ve tereyağını koyup, tavayı orta ateşe oturttarak, yağı eritin. Eriyince piliç göğüslerini koyup, renkleri hafifçe değişinceye kadar (yaklaşık 4 dakika) sote edin. Sonra altüst edip, tuz ve karabiberi serpererek, öbür yüzlerini de 4 dakika sote edin. Kâsedeki kayısıları delikli kaşıkla bir tabağa çıkarıp, kâsede kalan karışımı ve kalan tavuk suyunu tavadaki piliç göğüslerinin üstüne boşaltın. Sonra ateşi kısıp, piliç göğüsleri esmerleşinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Piliç göğüslerini delikli spatulayla bir tabağa çıkarıp, tabağı alüminyum folyoyla örterek, sıcak kalmalarını sağlayın. Tavaya kayısıları ve arpacık soğanlarını koyup, kısık ateşte 2 dakika pişirin. Sürekli çırparak salçayı ve hardalı karıştırıp, 3 dakika daha pişirin. Tabaktaki piliç göğüslerini yeniden tavaya koyup, 1 - 2 dakika ısıtın. Tavayı ateşten alıp, piliç göğüslerini bir servis tabağına yan yana yerleştirin. Tavadaki sosu üstlerine boşaltıp, kayısıları göğüslerin iki yanında sıra halinde toplayın. Üstlerine ceviz içi ve taze soğanları serpiştirip, servis yapın.