



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ SOĞANLI PİLİÇ BUTLARI

4 piliç budu (derileri ayıklanmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
4 kereviz sapı (verevine 5 mm kalınlığında doğranmış)
2 çorba kaşığı arpacık soğanı (ince doğranmış)
25 cl. (1 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
1/2 tatlı kaşığı kereviz tohumu (isteğe bağlı)
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
2 küçük kırmızı soğan (ince doğranmış)
2 tatlı kaşığı mısır nişastası (1 çorba kaşığı suda eritilmiş)

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Tuz ve karabiberi piliç göğüslerinin üstüne serpin. Bir tencereye ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca piliç butlarını koyup, her iki yanlarını, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (2'şer dakika) kızartın. Sonra delikli spatulayla bir tabağa çıkarın. Kalan ayçiçek yağın tencereye koyup, kereviz saplarını ekleyerek, yaklaşık 1 dakika sote edin. Arpacık soğanlarını ekleyip, sürekli karıştırarak, 1 dakika pişirdikten (renkleri esmerleşmemelidir) sonra, tavuk suyunu ve kereviz tohumlarını (isteğe bağlı) ekleyerek, karıştırın. Piliç butlarını yeniden tencereye koyup, birtaşım kaynatarak, tencereyi ateşten alın ve kapağını kapatıp, fırına vererek, piliç butlarını, bir bıçağın ucu batırılınca açık renkli, berrak bir sıvı akıncaya kadar (yaklaşık 25 dakika) pişirin.

Bu arada, tereyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı eritin. Yağ eriyince kırmızı soğanları koyup, saydamlaşınca kadar (yaklaşık 10 dakika) sote edin. Sonra tavayı ateşten alıp, üstünü örterek bir kenara bırakın.

Fırındaki tencereyi alıp, piliç butlarını delikli spatulayla birtabağa çıkarın. Pişme suyunu bir süzgeçten başka bir tencereye süzüp, süzgeçte kalan kereviz saplarını bir kenara ayırın. Tencereyi kısık ateşe oturtup, karıştırarak erimiş mısır nişastasını ekleyin ve sürekli karıştırarak, sos biraz kalınlaşınca kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakın. Ayırdığınız pişmiş kereviz saplarını ısıtılmış bir servis tabağına döşeyip, tenceredeki sosu kaşıkla üstlerine boşaltın. Üstüne piliç butlarını yerleştirip, tavadaki kırmızı soğanları kaşıkla üstlerine döşeyerek, servis yapın.