



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIRLI PİLİÇ

Malzemeler:

350 gr. piliç
Yarım su bardağı çekilmiş badem
100.gr. taze ekmek
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
Çeyrek su bardağı un
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı mayonez
1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
3 çorba kaşığı portakal suyu
Kızartma yağı

Yapılışı:

Tavuğun kemikleri ve derisi ayrılır. İnce şeritler halinde kesilir. Kıyılmış badem, ufalanmış ekmek ve maydanozla karıştırılır. Un, tuz ve karabiber ilave edilerek hepsi geniş bir politen torbaya koyularak iyice çalkalanır. Daha sonra tavuk şeritleri çırpılmış yumurtaya batırılır ve ekmek kırıntılarına iyice bulanır. Buzdolabında 15-20 dk. kadar bekletilir. Kızartma yağı tavaya koyularak biraz kızdırılır. Daha sonra tavuk şeritleri içine atılarak 3-4 dk., tavuklar sarımsı bir renk alana kadar kızartılır. Tavuklar piştikten sonra tavadan alınır ve havlu kâğıt üzerine koyularak yapı sızdırılır. Mayonez portakal kabuğu rendesi ve portakal suyu karıştırılır ve sos kabına alınır. Tavuklar da servis tabağına alınarak beraberce servis yapılır. Arzuya göre üzerine sos dökülerek yada sade yenilir.