



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIRLI PİLİÇ

350 gr piliç
½ su bardağı çekilmiş badem
100 gr taze ekmeK
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
¼ su bardağı un
Tuz, karabiber
1 çorba kaşığı mayonez
1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
3 çorba kaşığı portakal suyu
Kızartma yağı

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 çirpılmış yumurtaya batırılır ve ekmeK kırıntılarına iyice bulanır. Buzdolabında 15- 20 dakika kadar bekletilir. Kızartma yağı tavaya koyularak biraz kızdırılır. Daha sonra tavuk şeritleri içine atılarak 3- 4 dakika, tavuklar sarımsı bir renk alana kadar kızartılır. Tavuklar piştikten sonra tavadan alınır ve havlu kağıt 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 ya da sade yenilir.