KIZILCIKLI PİLİÇ

1 piliç (yaklaşık 1,5 kg; iri parçalar halinde kesilip, derileri ayıklanmış)
175 cl. (7 su bardağı) kızılcık (ya da elma) suyu
1 çorba kaşığı fesleğen (kıyılmış)
1 soğan (doğranmış)
150 g kızılcık
125 g tozşeker
2 çorba kaşığı sirke (terdhen içinde 3-4 ahududu bekletilmiş)
1 tatlı kaşığı mısır nişastası (2 çorba kaşığı suda eritilmiş)
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (küçük parçalar halinde doğranmış)

Büyük bir tencereye kızılcık (ya da elma) suyunun 125 cl'sini (yaklaşık 5 su bardağı) koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, 10 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kızılcık (ya da elma) suyunu bir kenarda ılındırdıktan sonra, içine piliç parçalarını yerleştirerek, bir kenarda 2 saat bekletin (ara sıra piliç parçalarını altüst edin).
Bekleme süresi dolunca, tencereye, piliç parçalarının üstünü örtecek kadar su ekleyip, tencereyi kısık ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca tencerenin kapağını yarı yarıya kapatıp, piliç parçalarını 15 dakika, ara sıra yüzeyde biriken köpükleri kaşıkla alıp atarak, haşlayın.
Bu arada, kızılcıklar, kalan kızılcık (ya da elma) suyu ve tozşekeri bir tencereye koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak, kızılcıkları yaklaşık 7 dakika (parçalanmamalarına dikkat edin) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, kızılcıkları bir süzgeçte süzerek, bir kena'ra bırakın.
Öbür tencereyi ateşten alıp, piliç parçalarını delikli spatulayla bir servis tabağına çıkararak, sıcak kalmalarını sağlayın. Pişme suyunu tel süzgeçten bir kâseye süzüp, süzdüğünüz suyu yeniden tencereye boşaltın. Sirkeyi ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi iyice açıp, harlı ateşte yaklaşık 35 cl. (1 1/2 su bardağı) kalıncaya kadar kaynatın. Sonra erimiş nişastayı ve pişmiş kızılcıkları ekleyerek, sos hafifçe koyulaşıncaya kadar (2 - 3 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, tereyağını ekleyerek karıştırın. Sosun yarısını servis tabağındaki piliçlerin üstüne döküp, kalan yarısını bir kâseye boşaltarak, kızılcıklı pilicin yanında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30680 • adı:Kızılcıklı Piliç • gönderen:cin Ali • indirme tarihi:05.05.2024 - 22:44