



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ PİLİÇ

MALZEMELER

4 kişilik:

1 adet yarka piliç

2 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı ince kıyılmış elma

1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan

1 tatlı kaşığı ince kıyılmış kereviz

1 çorba kaşığı un

½ tatlı kaşığı tuz

½ tatlı kaşığı köri

1 tatlı kaşığı ketçap

1 kahve fincanı krema (yoksa şart değil)

2 ½ su bardağı tavuk suyu yada et suyu yada su

HAZIRLANIŞI

Pilici dörde bölün, butların açılmaması için bacak kemiklerini hafif yontup but derisini delip deriye geçin veya pilicin incik kısmını buduna sicimle bağlayın. Yağı bir tencereye koyup kızdırın. Piliçleri ilave edip üçer dakika alt ve üst kızartın. Soğan, elma ve kereviz ekleyerek iki dakika kavurup ununu da ekleyerek karıştırın. Ketçap, köri de ilave ederek karıştırın. Üzerine tavuk suyunu ve tuzunu koyarak ağır ateşte 35 dakika pişirip ateşten alın. Piliçleri bir güvece çıkarın, sosun içine kremayı ilave edip karıştırıp piliçlerin üzerine dökün ve servis edin.