



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KURU FASULYELİ PİLİÇ

1 piliç (yaklaşık 1 750 g; deri ve kanatlarının uç bölümleri ayıklanıp, iri parçalar halinde kesilmiş)
500 g kuru fasulye (1 gece suda bekletilip, süzdürülmüş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
3/4 tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 pırasa (ayıklanıp, boylamasına 2'ye kesildikten sonra, 1 cm boyunda doğranmış)
750 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, her biri 2 'ye kesilmiş)
1/2 su bardağı domates suyu
1/3 tatlı kaşığı biberiye
6 diş sarımsak (ince kıyılmış)
3 defne yaprağı
60 cl (2 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
1 su bardağı ufalanmış ekmekçiği
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
2 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Kuru fasulyeleri büyük bir tencereye koyup, üstlerini 5 cm örtecek kadar su ekleyerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, yüzeyde biriken köpükleri alıp atarak, kaynatmayı 10 dakika sürdürün. Ateşi kısıp, karabiberi ve kekiğin 1/4 tatlı kaşığını hafifçe karıştırarak ekleyin. Sonra tencerenin kapağını kapatıp, fasulyeleri kısık ateşte 35 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir süzgeçte süzerek, bir kenara bırakın. Fırınınızı 190 °C'a ısıtın.

Bir tencereye ayçiçek yağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtturarak, yağı ısıtın. Yağ ısınınca piliç parçalarını koyup, her iki yanlarını altın sarısı bir renk alıncaya kadar (3'er dakika) kızartın. Tencereyi ateşten alıp, piliç parçalarını delikli spatulayla birtabağa çıkarın. Tencerede kalan yağı, küçük bir kâseye aktararak, bir kenara bırakın. Bir tencereye biraz su koyup kaynamaya başlayınca pırasalar, domatesler, domates suyu, biberiye, kalan kekik, tuz ve sarımsakların yarısını ekleyip, ateşi kısın ve karışımı sık sık karıştırarak, sebzeler yumuşayınca kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Kalan sarımsakları büyük bir fırın kabına döşeyip, üstlerine haşlanmış kuru fasulyelerin yarısını tabaka halinde yayın. Fasulyelerin üstüne piliç parçalarını yerleştirip, defne yapraklarını, ufalayarak serpiştirin. Tenceredeki domatesli karışımın yarısını bir kaşıkla döşeyip, üstüne kalan fasulyeleri tabaka halinde yayın. En üste de kalan domatesli sosu döşeyip, tuzsuz tavuk suyunun yarısını kaba ekleyin. Üstüne ufalanmış ekmekçiğini serpiştirip, kâsede ayırmış olduğunuz pişirme yağını ve 2 çorba kaşığı zeytinyağını ince ince akıtarak gezdirin.

Kabı fırına verip, yemeği 45 dakika pişirin. Sonra kalan tavuk suyunu, üstteki ekmekçikli tabakayı bozmamak için kabın kenarından akıtarak ekleyip, yemeği üstü altın sarısı bir renkalıncayakadar (yaklaşık 30 dakika) pişirin. Kabı ateşten alıp, üstüne kıyılmış maydanozları serpiştirerek, bekletmeden servis yapın.

Not: Bu tarif önceden hazırlanıp, buzdolabında bir gece bekletilebilir (hattâ daha lezzetli olur). Yalnız 190 C'a ısıtılmış fırında, 35 dakika ısıtıldıktan sonra servis yapılması gerekir.