KUŞKONMAZLI PİLİÇ

4 piliç göğsü (deri ve kemikleri ayıklanmış; yaklaşık 500 g)
20 kuşkonmaz (sapları kesilip, soyulmuş)
1/2 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
bir tutam tuz bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 dolmalık kırmızı biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, şeritler halinde kesilmiş)
Limonlu - tarhunlu sos:
2 taze soğan (ince doğranmış)
3 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
bir tutam kekik
1/4 tatlı kaşığı tarhun
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 diş sarımsak (kıyılmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tozşeker
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Sosu hazırlamak için taze soğanlar, limon suyu, kekik ve tarhunu bir kâsede karıştırıp, bir kenarda 10 dakika bekletin. Çiçekyağı, sarımsak, maydanoz, tozşeker ve karabiberi katıp, 10 dakika daha bekletin.
Ayçiçek yağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı çok kısık ateşe, oturtarak, yağı ısıtın. Piliç göğüslerine tuz ve karabiberi serpin. Yağ ısınınca piliç göğüslerini tavaya koyup, üstlerine ağır bir tabağı ters kapatarak, göğüsleri 5 dakika pişirin. Altüst edip, öbür yüzlerini de aynı biçimde 3 - 4 dakika pişirdikten sonra, tavayı ateşten alın. Göğüs etlerini bir servis tabağına çıkarıp, tabağı buzdular bında en az 10 dakika soğutun.
Kuşkonmaz saplarını bir tencereye koyup, 4 çorba kaşığı su ekledikten sonra, tencerenin kapağını kapatarak orta ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, kuşkonmazları yumuşayıncaya (ama gevrekliklerini yitirmemelidirler) kadar (yaklaşık 2 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, kuşkonmazları bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkaladıktan sonra bir kenara bırakın.
Buzdolabındaki tabağı alıp, piliç göğüslerini verevine dilimleyerek, 4 düz tabağa bölüştürün. Yanlarına kuşkonmaz saplarını yerleştirip, üstlerini kırmızı biber şerit-leriyle süsleyin. Kâsedeki sosu kaşıkla piliç dilimlerinin ve kuşkonmazların üstüne bölüştürüp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30782 • adı:Kuşkonmazlı Piliç • gönderen:bitter • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:36