



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI PİLİÇ KALÇA

Malzeme

- 8 adet piliç kalça
- 300 g beyaz lahana
- 1 paket çıtır pane
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 3 adet yumurta
- 2 adet havuç
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve karabiber
- Kızartmak için ayçiçek yağı

Hazırlanışı

Sarımsakları kıyınız.

Havuçların kabuklarını kazıyıp, halka halka doğrayın.

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Kemiksiz piliç kalçaları ortadan ikiye kesin.

Lahanaları ince ince kıyınız.

Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour'u kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanları, kıyılmış lahanaları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Daha sonra içine halka halka doğranmış havuçları, kekiği, tavuk suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip, havuçlar yumuşayınca kadar kaynatıp, ateşten alın.

Sos pişerken, Yumurtaları yayvan bir kâseye kırıp, çatal ile çırpın. Ayrı bir düz tabağa çıtır paneyi dökün.

Piliç kalçaları önce çırpılmış yumurtaya, daha sonra çıtır paneye bulayıp, düz bir tabağa alınız.

Tavada ayçiçek yağın kızdırıp, piliç kalçaları kızartın.

Servis tabağının ortasına çıtır piliç kalçaları koyup, piliçlerin etrafına lahanalı sosu döküp, sıcak olarak servis edin.