



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MÜRDÜMERİKLİ PİLİÇ BUDU YAHNİSİ

4 iri piliç budu (derileri ayıklanmış)
20 mürdümeriği (yaklaşık 150 g) çekirdekleri çıkarılmış)
75 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 iri soğan (2'ye kesilip, ince doğranmış)
1 iri havuç (kazınıp, verevine 5 mm kalınlığında dilimlenmiş)
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı toz hardal
1/4 tatlı kaşığı kekik
40 cl. (yaklaşık 1 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
10 maydanoz dalı (iple bağlanmış)
3 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Tereyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı eritin. Eriyince piliç butlarını koyup, her iki yanlarını altın sarısı bir renk alıncaya kadar (5'er dakika) kızartın. Üstlerine tuz ve karabiberi serpip, delikli spatulayla ateşe dayanıklı bir kaba çıkararak, bir kenara bırakın. Tavaya soğanlar, havuçlar, sarımsaklar ve kekiği koyup, karıştırın. Sonra sık sık karıştırarak, soğanlar saydamlaşınca kadar (6 - 7 dakika) pişirin. Fırınınızı 170 °C'a ısıtın.

Tavadaki havuçlu - soğanlı karışıma mürdümeriklerini ekleyin. Toz hardalı tavuk suyu içinde eritip, hardallı tavuksuyunu da tavaya ekleyerek, karışımı 3 dakika pişirin. Sonra tavayı ateşten alıp, ateşe dayanıklı kaptaki butların üstüne boşaltarak (karışım butların üstünü örtmelidir), iple bağlanmış maydanozları ekleyin. Kabın üstünü kapatıp, fırına vererek, fırın sıcaklığını 100 °C'a düşürün ve butları 1 saat pişirin.

Kabı fırından alıp, butları delikli spatulayla bir servis tabağına çıkarın. Sonra üstlerini alüminyum folyoyla örterek, tabağı fırına koyun ve fırının kapağını hafifçe aralık bırakarak, sıcak kalmalarını sağlayın. Ateşe dayanıklı kaptaki kalan sosa, limon suyunu katıp, iple bağlanmış maydanozları atın. Kabı orta ateşe oturtup, sosu yarı yarıya çekinceye kadar (15-20 dakika) pişirin. Fırındaki servis tabağını alıp, alüminyum folyoyu atın. Ateşteki kabı da alıp, sosu tabaktaki butların üstüne boşaltın ve maydanozları serpip, servis yapın.