



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PATLICANLI DOMATESLİ PİLİÇ (FRANSA)

- 4 piliç göğsü, (deri ve kemikleri temizlenmiş; yaklaşık 500 g)
- 2 küçük patlıcan (yaklaşık 5 mm kalınlığında doğranmış)
- 5 g (1 tatlı kaşığı) tuzsuz tereyağı
- 4 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı sirke
- 2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 1/2 tatlı kaşığı kekik
- 100 g Mantar (yıkayıp, kurulandıktan sonra, birkaç dakika haşlanarak, süzdürülmüş; haşlama suyu 1 su bardağı kalıncaya kadar çektilirip, çift kat tülbent döşeli tel süzgeçten süzülerek, saklanmış)
- 3 iri domates (kabukları soyulup, 2 cm kalınlığında yuvarlak dilimlendikten sonra, kâğıt mutfak havlusu üstünde fazla suları alınmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 2 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)

Büyük bir tencereye 2 litre (8 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca patlıcan dilimlerini koyup, 30 saniye haşladıktan sonra, delikli kaşıkla kâğıt mutfak havlusu üstüne çıkararak, süzölmeye bırakın (tenceredeki suyu atın).

Kalın dipli birtavaya tereyağı ile zeytinyağının 1 çorba kaşığını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince piliç göğüslerini koyup, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) kızartın. Altüst edip, karabiberi ve tuzun yarısını serptikten sonra, ateşi kısarak, öbür yüzlerini de 2 dakika pişirin. Sirkenin 3 kaşığı, limon suyu, kekik ve mantarların haşlama suyundan 4 çorba kaşığını ekleyip, tavanın üstünü örterek, piliç göğüsleri esmerleşinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Sonra tavayı ateşten alıp, piliç göğüslerini bir tabağa çıkarın (tavada kalan yağı atmayın).

Fırını en düşük sıcaklığa ısıtın. Bir tencereye kalan zeytinyağının 1 çorba kaşığını koyup; tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca patlıcan dilimlerinin 1/3'ünü tek sıra halinde koyup, her iki yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Patlıcan dilimlerini delikli kaşıkla birtabağa çıkarıp, tencereye 1/2 çorba kaşığı zeytinyağı koyduktan sonra, kalan dilimlerin yarısını aynı biçimde kızartın ve delikli kaşıkla, tabaktaki dilimlerin yanına çıkarın. Tencereye 1/2 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyip, kalan patlıcanları da aynı biçimde kızartarak delikli kaşıkla öbür patlıcanların yanına çıkarın. Bütün patlıcan dilimlerini ateşe dayanıklı bir servis tabağına yan yana yerleştirin.

Kalan 1 çorba kaşığı zeytinyağını tencereye koyup, domateslerin üstüne kalan tuzu serptikten sonra, domates dilimlerini tencereye koyarak, yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Dilimleri altüst edip, öbür yüzlerini de 1 - 2 dakika pişirerek, tencereyi ateşten alın ve domates dilimlerini delikli kaşıkla tepsideki patlıcan dilimlerinin üstüne döşeyin. Domates dilimleri üstüne de piliç göğüslerini yerleştirip, tabağı fırına vererek, sıcak kalmalarını sağlayın.

Piliç göğüslerini kızarttığınız tavayı ateşe oturtup, içinde kalan yağı ısıtın. Mantarları ve kalan haşlama sularını, kalan 1 çorba kaşığı sirkeyi, sarımsakları ve taze soğanların yarısını ekleyip, ateşi kısarak, sosu yarı yarıya çekinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Fırındaki tabağı alıp, bir kenara bıraktıktan sonra, tavayı da ateşten alarak, içindeki sosu tabaktaki piliç göğüslerinin üstüne kaşıkla boşaltın. Kalan taze soğanları serpip, servis yapın.