



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PİLİÇ

- 1 piliç
- 3 domates (orta)
- 2 defne yaprağı
- 5 çorba kaşığı margarin
- karabiber
- tuz
- 2 yeşil biber
- 1 bardak su
- 1 patlıcan (büyük)
- 1 kahve fincanı un
- 3 kahve fincanı süt
- 1 kahve fincanı kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 1 soğan (küçük)
- 1/2 limon
- 1 demet maydanoz

Patlıcanlar közlenip kabukları soyulduktan sonra içinde limonlu su bulunan bir kaba koyulur. Bu arada tencereye yağın 1 kaşığı koyulup eritilir. Un ilâve edilir ve sararıncaya kadar kaşıkla kavrulup indirilir. Dört - beş dakika sonra, kaynar haldeki süt ilâve edilir. Tekrar ocağa koyulur, 3 - 4 dakika durmadan karıştırmak suretiyle pişirilir. Suyu sıkılmış patlıcanlar ilâve edilir ve devamlı karıştırılmak suretiyle 5 - 6 dakika pişirilir. Tuzu, biberi ve peyniri de ilâve edilip karıştırıldıktan sonra indirilir.

Öte yandan, temizlenip, kol, but, kanat, göğüs vb.şeklinde parçalara ayrılmış piliç tavadaki kızgın yağa atılıp her bir yanları nar gibi olana kadar kızartıldıktan sonra yağları süzdürülerek çıkartılır. Rendelenmiş soğanı yağa koyup, 2 - 3 dakika kavrulur. Kabuğu soyulup minicik doğranmış domates, yeşil biber, tuz, su, karabiber ve defneyi ilâve edip bir taşım kaynattıktan sonra pilicin üzerine dökülür.

Tencerenin kapağı kapatılır ve ağır ateşte ya da fırında 20 - 25 dakika pişirilip indirilir. Üzerine incecik kıyılmış maydanoz serpilir ve önceden hazırlanmış patlıcanla birlikte sıcak olarak servis yapılır.