



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ KIZARTMASI

1 adet Keskinöğlü Piliç
2 orta boy soğan(rendelenmiş)
300 g yoğurt
6 çorba kaşığı Ravika zeytinyağı
½ bağ maydanoz(ince kıyılmış)

Keskinöğlü pilici yıkayıp, tencereye koyun. Üzerini aşacak kadar su içinde, yaklaşık 1 saat, piliç iyice yumuşayıp dağılacak kıvama gelinceye kadar pişirin. Rendelenmiş soğanları bir tülbentten süzerek suyunu çıkarın. Soğan suyunu yoğurt ile karıştırın. Pişen pilici süzdürerek tencereden alın. Suyunu ince bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürüp, sıcak tutun. Pilicin üstüne soğanlı yoğurdu sürün. Ravika zeytinyağını tavada kızdırın. Yağ kızınca pilici tavaya yerleştirip her yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran pilici tabağa koyun. Üzerine tavadaki yağdan ve haşlama suyundan gezdirip ince kıyılmış maydanoz serpererek servis edin.

