



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ KIZARTMASI

- 800 gr'lık 1 piliç (yıkayıp temizlenmiş ve ütülenip 4'e bölünmüş)
- 1 çorba kaşığı un
- 200 gr (14 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 orta boy soğan (ince doğranmış)
- 2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek kuşbaşı doğranmış)
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber

Piliç parçalarını hafifçe unlayıp bir kenara bırakınız. Orta boy bir tavaya 100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca piliç parçalarını ekleyip, her iki yanlarını 7-8 dakika, renkleri pembeleşene kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, piliç parçalarını kağıt peçete üstüne çıkararak fazla yağlarını süzdürünüz. Orta boy bir tencerede, kalan 100 gr (7 çorba kaşığı) yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanı katıp, sık sık karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Domatesi ve salçayı ekleyip, sıklıkla karıştırarak 4-5 dakika, domatesler suyunu bırakana kadar pişiriniz. Tencereye kızarmış piliçleri koyup, bir delikli kepçeyle karıştırarak 20-25 dakika, bir çatalın ya da sivri bir bıçağın ucu piliçlere rahatça batana kadar pişiriniz. (Bu arada gerekirse 1 su bardağı kadar et suyu eklenebilir.) Tencereyi ateşten alıp, piliçleri ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.
