



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ ŞİŞ

1 adet piliç
1 adet soğan
1-2 defne yaprağı
2-3 adet domates
2-3 adet sivri biber
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yeterince tuz
Karabiber
Kekik

YAPILIŞI:

Pilici temizleyip, yıkayınız. Kemiklerinden ayırıp, kuşbaşından büyük parçalara doğ-rayınız. Soğanı ayıklayıp, rendenin ince tarafıyla rendeleyiniz. Suyunu çıkarınız. Rendelediğiniz soğanın içine sıvıyağ ilave edip, tuzunu biberini ekiniz. Kekiği, defne yaprağını karıştırıp, bir bulamaç yapınız. Bu bulamacı kuşbaşı doğradığınız etlerin üzerine döküp, karıştırdıktan sonra, bir saat kadar bekletiniz. Domates ve biberleri iri iri doğrayıp bir kenarda bekletiniz. Şişleri sıvıyağ ile yağlayınız. Sırasıyla bir et, bir domates, bir et, bir biber olmak üzere muntazam geçiriniz. Hazırladığınız şişleri kömür ızgarası veya fırın ızgarasında çevire çevire 5-6 dakika pişiriniz. Pişenleri anında misafirin tabağına sıyırıp, sıcak sıcak ikram ediniz. Eğer bir süre bekletmek icap ediyorsa, kapaklı sıcak bir madeni kap içinde pişenleri biriktirip öyle ikram ediniz.

NOT: Tavuk eti, koyun ve dana etine benzemez. Yağsız olduğu için kızarıırken çabuk kurur. Onun için kızartırken üzerine zaman zaman fırçayla yağ sürünüz.