



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLİÇ SOTE ANDALUZ (FRANSA)

### POULET A L'ANDALOUSE

4 kişi için MALZEME :

1 adet yarka piliç (1200 gr. civarında)

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı tereyağı

2 adet iri soğan piyaz doğranmış

4 adet dolma biber çekirdekleri çıkmış, piyaz doğranmış

1 çorba kaşığı dolu un

Tuz

1/2 çay kaşığı kırmızı yaprak biber

2 çay kaşığı kekik

2.5 su bardağı süt (Süt 5 su bardağı olarak ateşe konmalı ve kaynatılarak yarı çektirilmelidir.)

### YAPILIŞI :

Pilici sekiz parçaya bölünüz, dibi düz bir tencereye (kasrola) rafine yağını koyup kızdırıp piliçleri ilâve ediniz Orta ateşte üçer dakika alt üst kızartıp piliçleri bir tabağa çıkarıp tenceredeki yağı döküp tereyağını tencereye koyunuz

soğan ve dolma biberi ilâve edip bir çatal ile karıştırarak üç dört dakika kavurup unu kekiği ve kırmızı biberi ilâve ediniz

İki dakika daha kavurup piliçleri süt üve tuzu ilâve ediniz

Ağır ağır kaynatarak kontrol ederek otuzbeş dakika pişiriniz ve servis ediniz (Ateşten alırken tahmini içinde bir su bardağına yakın sosu olması lâzımdır.).