



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ SOTE (FRANSA)

POULET SAUTE

4 kiři için MALZEME :

1 adet yarka piliç (1200 gr. civarında)

4 adet arpacık soğan ince kıyılmış

Tuz, bir çimdik karabiber

2 çorba kaşığı tereyağı

1 çorba kaşığı un

1 su bardağı tavuk suyu

1 adet yumurta sarısı

4 çorba kaşığı krema, yoksa süt

YAPILIŞI :

Pilici sekiz parçaya bölünüz, tuzlayıp biberleyiniz, dibi düz küçük bir tencereye (kasrola) rafine yağını koyup kızdırıp piliçleri yanyana tencereye koyunuz

Kapağını kapatıp fazla renk aldirmeden orta ateşli fırında yoksa ortadan az ateşte ocağın üzerinde onar dakika alt üst kızartıp tencereyi eğerek içindeki yağı dökünüz

Tereyağının bir kaşığını ve soğanı üzerine serpip ikişer dakika daha alt üst kızartıp bir çatal ile piliçleri bir güvece çıkarınız, ocağın üzerinde tencereye tavuk suyunu ilâve ediniz ve kalan tereyağı ile unu karıştırarak ezip tenceredeki tavuğun suyunun içine ilâve ediniz

Bir çırpma teli ile karıştırarak ağır ağır kaynatarak üçte bir miktarını çektirip ateşten alınız

Yumurta sarısı ile sütü bir çay fincanında çırpıp üzerine tavuğun sosundan bir miktar ilâve edip karıştırıp tekrar tavuğun sosuna ilâve ediniz, sosu piliçlerin üzerine döküp servis ediniz.