



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ SOTE NANTEZ (FRANSA)

POULET DE GRAIN SAUTE NANTAISE

4 kişi için MALZEME :

1 adet yarka (piliç) 1200 gr. civarında

Tuz, bir çimdik karabiber

2 çorba kaşığı tereyağı veya margarin

24 adet arpacık soğanı

1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan

2 adet iri domates kabukları soyulup çekirdekleri çıkıp ince kıyılmış

150 gr. taze mantar (yoksa konserve)

1/2 su bardağı tavuk suyu yoksa su

1 çorba kaşığı sirke

4 çorba kaşığı krema

Küçük bir tülbentin içerisine 2 dal maydanoz, 5 adet tane karabiber, 1 adet defne yaprağı, 1 çay kaşığı kekik koyup ağzını kapatıp bir sicimle bağlayınız

YAPILIŞI :

Soğanları hafif soyarak temizleyiniz. Mantarları dörde bölünüz. Pilici dörde bölüp boynunu ve kanatlarını da kesip muhafaza ediniz

Küçük bir tencereye varsa bir kasrola tereyağını koyup kızdırıp piliçleri kanatları ve boynunu ilâve ediniz

Ortadan hızlı ateşte ikişer üçer dakika alt üst kızartıp kıyılmış soğanı ilâve edip bir iki dakika daha alt üst karıştırıp kavurunuz

Sirkeyi ilâve edip bir iki dakika kaynatıp domatesi ve beze sarılmış baharatları ve tavuk suyunu ilâve ediniz

Ağzını kapatıp gayet a-ğır ateşte onbeş yirmi dakika pişiriniz

Arpacık soğanı ve mantarı üzerine ilâve ediniz, tekrar kapağını kapatarak ağır ağır kaynatarak onbeş dakika daha suyunu kontrol ederek pişiriniz

Piştigi zaman içinde tahmini dört kahve fincanı su kalmalıdır

Pişerken lüzum ederse kaynar su ilâve ediniz

Kremayı ilâve edip bir iki dakika daha kaynatıp ateşten alınız, baharat torbasını çıkarıp atın, pilici servis ediniz.