



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLİÇ SOTE NİSUAZ (FRANSA)

### POULET SAUTE A LA NIÇOISE

4 kişi için MALZEME :

1 adet yarka piliç (1200 gr. civarında)

Tuz, bir çimdik karabiber

1 çorba kaşığı rafine yağı

3 çorba kaşığı tereyağı

24 adet siyah zeytin, çekirdekleri çıkmış

5 adet iri domates

2 adet enginar göbeği

1 diş sarımsak, ince kıyılmış

1 adet soğan ince kıyılmış

1 tatlı kaşığı un

4 adet orta boy patates

1 yaprak defne

1 çay kaşığı kekik

1 çay kaşığı biberiye otu

1 bağ kıyılmış maydanoz

YAPILIŞI :

Patatesi baş parmak gibi biraz kısaca parçalara bölüp kabuklarını ve köşelerini soyunuz (Sarımsak dişi şeklinde olmalıdır)

Kaynar suda patatesleri bir iki dakika haşlayıp süzdürünüz, küçük bir kaba koyup üzerine bir fincan rafine yağı ve az tuz koyarak on dakika hafif kızartarak pişirip fırından çıkarınız

Pilici sekiz parçaya bölüp tuzlayıp biberleyiniz

Enginarları muska biçimi gayri muntazam kesiniz

Dibi düz bir kasrola (tencereye) iki kaşık tereyağını koyup kızdırıp piliçleri derilerinin üzerine tencereye koyunuz

Ortadan hızlı ateşte ikişer üçer dakika alt üst kızartıp soğanı ve sarımsağı ilâve edip bir dakika daha alt üst

kızartıp unu ilâve edip bir kere alt üst karıştırıp (enginar taze ise enginarı ilâve ediniz, konserve ise sona bırakınız)

Defne, biberiye, kekik, ve domatesi ilâve edip kapağını kapatıp yarım saat kontrol ederek pişiriniz

Kalan tereyağında zeytini, enginar konserve ise enginarı ve patatesi bir dakika sote yapıp pilicin üzerine dokunuz

Üç dört dakika daha kaynatıp maynozunu serpip servis ediniz.