



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REZENELİ PİLİÇ HAŞLAMA (FRANSA)

- 6 piliç budu (derileri ayıklanmış)
- 1/4 tatlı kaşığı karabiber (taze, çekilmiş)
- 2 diş sarımsak (soyulmuş)
- 4 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
- 1 soğan (ince doğranmış)
- 1/2 tatlı kaşığı rezene tohumu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 iri rezene (çiçekli bölümleri ve kök bölümlerinin sert dış yaprakları ayıklanıp, bir kenarda saklanmış; kalan kök bölümleri altı eşit parçaya kesilmiş)
- 1 kereviz sapı (ayıklanıp, 7,5 cm boyunda - 5 mm kalınlığında doğranmış)
- 1 defne yaprağı
- 2 iri marul yaprağı
- 250 g küçük havuç (kazınmış)
- 15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı

Karabiberin 1 tatlı kaşığı ve sarımsakları bir tabakta iyice karıştırarak hamur haline getirip, piliç butlarını bu karışıma bulayın.

Tavuk suyunun bir bardağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca piliç butlarını koyup, altüst ederek, her yanlarının bulanmasını sağlayın. Kalan tuzsuz tavuk suyu, soğanlar, rezene tohumları ve tuzu ekleyip (tavuk suyu butları hafifçe örtmelidir; örtmüyorsa, biraz daha eklenebilir), karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, 15 dakika pişirin.

Bu arada rezenelerin sert dış yaprakları, kereviz sapı parçaları ve defne yaprağını marullardan birinin ortasına koyup, öbür marul yaprağını üstüne kapatın ve bir sicimle bağlayarak açılmamasını sağlayın. Hazırladığınız bu baharat demeti'ni, tencereye ekleyin.

Tenceredeki karışımın pişme süresi dolunca, rezenelerin kök bölümlerini, piliçlerin arasından suya batırın ve tencerenin kapağını kapatıp, 5 dakika daha pişirin. Sonra havuçları ekleyip, tencerenin kapağını kapatmadan, karışımı, butlardan birine sivri bir bıçağın ucu batırılınca, açık renkli, berrak bir sıvı akıncaya kadar (8-10 dakika) pişirin. Piliç butlarını ve sebzeleri delikli spatulayla, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarın.

Tencerede kalan pişme suyunu 30 cl (1 1/4 su bardağı) kalıncaya kadar kaynatın ve tencereyi ateşten alarak, baharat demetini çıkarıp atın. Tereyağı ve kalan karabiberi çatalla çırparak ekleyip, tabaktaki butlar ve sebzelerin üstüne boşaltın. Rezenelerin çiçekli bölümleriyle süsleyip, servis yapın.