



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE GARNİTÜRLÜ PİLİÇ

Malzemesi

2 adet piliç

1/2 adet limon

1 çorba kaşığı patates unu

Tuz,

Karabiber

Bezelye ve havuç garnitürü

Piliçlerin içini temizleyin, iyice yıkadıktan sonra ayaklarını birbirine bağlayın. Katılarını, ciğer ve yüreğini içine koyun, üzerine hafifçe limonlu su sürün. Derin bir tencereye koyarak yağın ilave edin, orta ısıda yarım saat pişirin. Domateslerin kabuklarını soyarak küçük küpler halinde doğrayın ve piliçlerin üzerine atın 10 dakika daha pişirin. Piliçleri bir kenara alın. Tencerede kalan salçaya, biraz suda ezilmiş patates unu ve 1-1,5 bardak su ekleyerek un çorbası koyuluğunda bir sos hazırlayın ve bir taşım daha kaynatın.

Piliçleri ateşe dayanıklı cam, porselen, sırlı toprak ya da çelik bir kaba, iri parçalara bölerek koyun. Haşlanmış, tereyağında sote edilerek tuzlanmış bezelye ve havuç garnitürü de aynı kaba özenle yerleştirin. Hepsinin üzerine sos gezdirin, ağzı kapalı olarak fırında 5 dakika kadar kaynatın.

Kızartılmış parmak patates ile sıcak servis yapın.