



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLİÇ BUĞULAMASI (DÜDÜKLÜ)

3 adet piliç
100 gram sadeyağ, ya da margarin
200 gram patlıcan (1 küçük)
150 gram çalı fasulyesi
200 gram kabak (1 büyük)
150 gram soğan (2 orta)
50 gram dolmalık biber (2 adet)
200 gram domates (1 büyük)
1/2 kahve fincanı su
1/2 çorba kaşığı Tuz

1 Dödüklü tencereye; sırasıyla tüyleri yolunmuş, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş, yıkanmış ve kol, but, göğüs ve sırt olmak üzere parçalara bölünmüş, 3 semiz piliç, beş silme çorba kaşığı sadeyağ ya da margarin, soyulmuş ve küçük kesilmiş 1 domates etrafının kılıçıkları alınmış 150 gram çalı fasulyesi, halka doğranmış iki orta soğan; kazınmış dörde bölünmüş ve ikişer parmak genişliğinde parçalara kesilmiş birer adet kabak ve patlıcan, çekirdekleri çıkarılmış ve dörde bölünmüş 2 dolmalık biber, yarım kahve fincanı su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, dödüklü tencerenin kapağını sıkı bir şekilde kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi, çok kuvvetli ateşe oturtarak, üstteki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve dödük gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere piliç ve sebzeleri, ortadan daha azaltılmış ateşte 35 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra servis yapılmalıdır.