SEBZELİ PİLİÇ GÜVECİ

3 adet piliç
70 gram sadeyağı ya da margarin (3 1/2 çorba kaşığı)
80 gram çiçekyağı (4 çorba kaşığı)
200 gram soğan (2 baş)
100 gram bamya
300 gram patlıcan (2 küçük)
300 gram ayşekadın fasulyesi
150 gram kabak (1 orta)
300 gram domates (2 büyükçe)
4 adet yeşil ve dolmalık biber
2 bardak su
Tuz

1 Kart olmayan 300 gram ayşekadın fasulyesinin yanlarındaki kılçıkları tıraş edercesine aldıktan sonra ortalarından enliliklerine ikiye keserek, bir tarafa bırakmalı, 2 küçükçe patlıcanın üstlerindeki kabuğu alaca denen şekilde yani, bir parmak kabuk bırakarak, bir parmak keserek soyduktan sonra uzunluklarına ortalarından ikiye kesmeli ve bunları ikişer parmak enliğinde küçük parçalara doğradıktan sonra üstlerine bir miktar tuz serpmeli ve bunları da bir tarafa bırakmalı, sonra 100 gram bamyanm tepelerini külah şeklinde tıraş eder cesine aldıktan sonra içinde bir miktar su olan bir kaba atmalı, 1 kabağın üstünü kazıdıktan sonra ortasından ikiye bölmeli ve içlerindeki çekirdek kısımlarını çıkararak bunları da ikişer parmak enliliğinde parçalara doğradıktan ve bamyaların bulunduğu kaba atarak bütün sebzeleri böylece ayıklamalıdır.
2 Sebzelerin ayıklanması sona erince, bir tencereye üç buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin, 4 silme çorba kaşığı çiçekyağı koyarak, iyice kızdırmah, sonra kızdırılmış bu yağa, iki üç defada olmak üzere, ayıklamış olduğumuz fasulyeleri atmalı ve yağda ancak 2 dakika kadar bırakarak sote etmeli ve delikli kepçe ile tabağa alarak, bir tarafa bırakmalı, sonra da bu yağa tuzlanmış, sonra da yıkanmış ve kurulanmış patlıcanları atarak, patlıcanlar hafif pembe bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırarak az kızartmah ve bunları da yağdan çıkararak bir tarafa ayırmalı, sonra tencerede kalan yağa tüyleri çıkarılmış, içleri temizlenmiş, tütsülenmiş ve yıkanmış, sonra da kol, göğüs ve but olmak üzere parçalara ayrılmış, 3 adet piliç katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve piliçler pembemsi bir renk alıncaya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika kızartmalı ve ateşten almalıdır.
3 Piliçlerin kızartılmaları da sona erince; büyük bir toprak güve-cin altına sote edilmiş fasulyeleri döşedikten sonra, üstüne sıra ile kabak ve bamyaları, bamyaların üstlerine de halka halka doğranmış 2 orta baş soğanı, üstüne de patlıcan ve küçük parçalara doğranmış yeşil ve dolmalık biberleri yerleştirdikten sonra piliçleri oturtmalı, piliçlerin üstlerine de dilimlere doğranmış 2 büyük domates, yarım çorba kaşığı tuz, 2 bardak su ile, sebze ve piliçleri kızartmış olduğumuz tenceredeki yağı da katarak, güvecin üstüne bir kapak kapamalı ve özellikle fasulyeler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar orta kuvvetteki fırında bir buçuk ilâ iki saat arasında pişirmeli ve güveciyle servis yapmalıdır.

Not: Bunları ateşte de pişirmek olanaklıysa da, fırında pişirilenler daha çok lezzetli olmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:34379 • adı:SEBZELİ PİLİÇ GÜVECİ • gönderen:pınar ilci • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:23