SEBZELİ PİLİÇ

MALZEMELER:
1 piliç veya 4 parça kemikli göğüs eti
2 adet soğan
3- 4 diş sarımsak
2- 3 çarliston biber
100-150 gr. taze fasulye
2 kabak
1 patlıcan
2 domates
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

YAPILIŞI:
1- Pilicin ince tüyleri ocak alevinde yakılır. İçi dışı yıkandıktan sonra, suyu sıkılmış yarım limon ile iyice ovulur. 20- 30 dakika bekletilir. Sonra butlar ve kanatlar çıkarılır. Göğüs kafesi iki parçaya ayrılır.
2- Çelik bir tencerenin altına etler dizilir. Tuz, karabiber serpilir.
3- Sebzeler yıkanır. Soğan, sarımsak, biber, domates küçük küçük; fasulye, kabak, patlıcan, kuşbaşı doğranıp hepsi karıştırılarak harmanlanır.
4- Pilicin üzerine yerleştirilip, tuz, karabiber serpilir. İki kaşık sıvı yağ gezdirildikten sonra tencerenin kenarından 1 bardak su konur.
5- Orta ateşte sebzeler fazla ezilmeden pişirilir. Ateş kapatıldıktan sonra 15 dakika kadar tencerenin kapağı kapalı olarak dinlendirilir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:1313 • adı:SEBZELİ PİLİÇ • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:09.05.2025 - 18:05