



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLİÇ

3 piliç
2 domates (büyük)
1 kahve fincanı su
2,5 çorba kaşığı sofra margarini
300 gr arpa şehriyesi
tuz
karabiber
1/2 limon

Bir tepsiye temizlenip tütsülenmiş ve limonla ovulmuş piliçler konur. Suyu ve yağın birbuçuk kaşığı da ilâve edilir. Ve kızgın fırına koyulur. Her biri yanları nar gibi olana dek 30 - 40 dakika pişirilir. Kabukları soyulup yağsız olarak eze eze salça haline getirilmiş domatesler piliçlere ilâve edilir. Tepsinin kapağı kapatılır. Şöyle bir yirmi - yirmibeş dakika daha pişirildikten sonra tepsi fırından çıkarılır. Piliçler parçalara ayrılıp bir tabağa alınır. Tabak ılıkça bir yere konur. Tepsideki salçaya iki - iki-buçuk bardak su ilâve edilir. Hafif ateşe konur. Öte yandan, bir tencereye yağın kalanı koyulup eritilir, şehriyeler ilâve edilir ve 4 - 5 dakika kavrulur. Kaynamakta olan tepsideki piliçli domates suyunu ilâve edin sonra. Bir taşım kaynattıktan sonra ocak kısılıp ortadan az ateşte şehriyeler suyunu çekinceye dek pişirilir. Bir güzel karıştırıldıktan sonra çok çok hafif ateşte 8-10 dakika demlendirilmiş şehriye hilâvı servis tabağına konulur. Üzerine piliçler yerleştirilip, sıcak sıcak servis yapılır.