



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPAGETTİ ÜSTÜNDE BADEMLİ PİLİÇ (İTALYA)

120 g spagetti (kaynar suda hafifçe diri kalacak biçimde haşlanıp süzdürülmüş)
16 kakule tohumu (isteğe bağlı)
1/4 tatlı kaşığı safran (bir tutam iri tuzla havanda toz haline gelinceye kadar dövülmüş)
1 çorba kaşığı süzme bal
4 küçük piliç (temizlenip ütülenmiş ve butları bağlanmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
30 g badem (küçük bir yağsız tavada, altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartılmış)

Bir tencereye safranı, kakule tohumlarını (isteğe bağlı), balı ve yarım bardak su koyup, tencereyi kısık ateşe oturtarak karışımı bal iyice eriyene kadar ısıtın. Isınınca tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Önce fırınınızın ızgarasını yakın. Her pilicin oyuk bölümlerinden içeri tuz ve karabiberi serpererek, piliçleri ateşe dayanıklı bir cam kaba koyup, üstlerine tenceredeki ballı karışımdan biraz gezdirin. Kabı fırın ızgarasının 10 -15 cm altına yerleştirip, piliçlerin her yanlarını yaklaşık 1 'er dakika, derilerinin her yanı altın sarısı bir renk alıncaya kadar ızgara edin. Sonra üstlerine yeniden ballı karışımdan gezdirip, 15 - 20 dakika kadar daha (ara sıra çevirip, üstlerine ballı karışımdan gezdirerek) ızgara edin. Cam kabı fırından alıp, piliçleri geniş bir tabağa aktarın ve tabağın üstünü alüminyum folyoyla örtüp, bir kenarda 5 dakika bekletin. Piliçlerin içinde ızgara edildiği ateşe dayanıklı cam kabı kısık ateşe oturtup, kalan ballı karışımı içine boşaltarak (kabı her yöne eğerek dibine yapışmamasını sağlayın) ısıtın. Isınınca (cam gibi olacaktır) kabı ateşten alıp, karışımın yarısını kaşıkla piliçlerin üstüne, yarısını da bademlerin üstüne gezdirin. Süzdürülmüş (ama sıcak) spagettileri 4 servis tabağına bölüştürüp, üstlerine piliçleri oturtun. Fıstıkları da piliçlerin üstüne serpiştirip, servis yapın.

Not: Bu tarifte 4 küçük piliç yerine, istenirse 8 bıldırcın kullanılabilir.