



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## SUTERELİ PİLİÇ

4 piliç budu (derisi ve kemikleri ayıklanıp, fazla yağları alındıktan sonra, kuşbaşı doğranmış)  
1/2 su bardağı yoğurt (tercihep yarım yağlı)  
35 g (2 çorba kaşığı) krema  
2 çorba kaşığı mısır nişastası (4 çorba kaşığı suda eritilmiş)  
1/2 tatlı kaşığı kekik  
1/4 tatlı kaşığı biberiye  
15 g (1 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı  
2 havuç (kazınıp, ince şeritler halinde kesilmiş)  
250 g mantar (yıkayıp, kurulandıktan sonra, kalın dilimlenmiş)  
3 çorba kaşığı taze soğan (ince doğranmış)  
1 su bardağı tuzsuz tavuk suyu  
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)  
1/4 tatlı kaşığı tuz  
2 demet suteresi (ayıklanmış)

Bir kâsede yoğurt, krema, suda erimiş mısır nişastası, kekik ve biberiyeyi karıştırıp, bir kenara bırakın. Tereyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak yağı eritin. Eriyince havuçları katıp, arada 1 kez karıştırarak, 2 dakika pişirin. Piliç butları, mantarlar, taze soğanlar, tavuk suyu, sarımsaklar, tuz ve yoğurt karışımını ekleyip, ateşi kısın ve tavanın üstünü örterek, karışımı 5 dakika pişirin. Tavanın üstünü açıp, iyice karıştırarak, sutereleriyle karışımın üstünü örtün (bir kapak gibi, karışımın üstünü örtmelidirler). Sonra tavanın kapağını yeniden kapatıp, karışımı yaklaşık 5 dakika daha pişirin. Tavayı ateşten alıp, bir tencere üstüne yerleştirilmiş süzgeçte süzerek, süzgeçte kalan piliç butları ve sebzeleri bir tabağa aktarın. Süzdüğünüz suyu yeniden tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtun ve yanmasını önlemek için ara sıra karıştırarak, yarı yarıya çekinceye kadar (10-15 dakika) kaynatın. Tabaktaki piliçler ve sebzeleri yeniden tavaya koyup, iyice karıştırarak sosu bulayın. Sonra tavayı ateşten alıp, sutereli pilici bekletmeden servis yapın.