



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ PİLİÇ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kiloluk bir piliç,
1 limon,
1 bardak yağsız süt,
20 gram margarin yağı,
1 dilim jambon,
yeteri kadar tuz.

Yapımı : Pilicin tüylerini yolup içini çıkardıktan sonra ince tüylerini gidermek için tütsülemeli. İçini, dışını bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra başını ve ayaklarını kesip bir kenara koymalı. Sonra budunu kanatlarının arasına doğru geriye alarak pilici bağlamalı.

Pilicin içinden çıkan ciğeri, ödünü patlatmadan attıktan sonra katası ve yüreğiyle birlikte kıyarak bir kenara koymalı. Jambonu makineden geçirerek kıymalı. Limonu iyice yıkayıp kuruladıktan sonra kabu. ğuyla birlikte dilim dilim doğramalı. Pilicin rahatça içine girebileceği düz tabanlı bir tencereye margarin yağıyla kıyılmış jambonu, tavuk ciğer, yürek ve katasını, dilimlenmiş limonu koymalı. Pilici de oturtuktan sonra tencereyi kuvvetli bir ateşe koymalı. Sık sık çevirerek on dakika kadar kızartmalı.

Bu süre sonunda tencerenin kapağını örtmeli ve kabı fırına koymalı. Vakit vakit çevirerek pilici yarım saat fırında pişir-meli. Bu sürenin sonunda tencerenin kapağını kaldırmalı ve pilicin fırında da kızarmasını temin etmeli. Sonra tencereyi fırından çıkarmalı. Pilici bağlayan temiz sicimleri kesip attıktan sonra bu kümes hayvanını servis tabağına oturtmalı.

Tenceredeki limon dilimlerini çıkarıp atmalı. Kalan suyun üstüne bir bardak kaynar sütü dökmeli. Bir taşım birlikte kaynattıktan sonra bu salçayı süzgeçten geçirmeli ve tekrar ısıttıktan sonra pilicin üstüne gezdirerek dökmeli, sıcak sıcak servis yapmalı.