



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAZE SOĞANLI KIRMIZI DOLMALIK BİBERLİ PİLİÇ

- 1 piliç (yaklaşık 1,5 kg; 4'e bölünüp, derileri ve fazla yağları alınmış)
- 25 cl. (1 su bardağı) yoğurt (tercihen yarım yağlı)
- 2 çorba kaşığı taze soğan (ince doğranmış)
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- 1/4 tatlı kaşığı beyazbiber (taze çekilmiş)
- 1 çorba kaşığı un
- 1 1/2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
- 1 küçük kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlenip, zar biçiminde doğranmış)

Yoğurt, taze soğanlar, tuz ve beyazbiberi çukur bir tabakta karıştırıp, piliç parçalarını koyarak, her yanlarını karışıma buladıktan sonra, buzdolabına kaldırarak en az 2 saat soğutun.

Önce fırınınızı 170 °C'a ısıtın. Buzdolabındaki tabağı alıp, piliç parçalarını bir fırın kabına aktarın (tabakta kalan, piliç parçalarının içinde beklediği karışımı atmayın). Kabi fırına verip, piliç parçalarını, butlardan birine bir bıçağın ucu batırılınca açık renkli, berrak bir sıvı akın-caya kadar (25 - 30 dakika) pişirin.

Bu arada tavuk suyunu küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturttarak, tavuk suyunu bir taşıma kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tıkrdamaya bırakın. Tabaktaki piliç parçalarını bekletmiş olduğunuz karışıma unu kaşıkla iyice karıştırarak ekleyip, tenceredeki sıcak tavuk suyundan da 2 - 3 çorba kaşığı katın. Sonra karışımı tenceredeki tavuk suyuna katıp, kısık ateşte 3 dakika pişirin. Dolmalık biber parçalarını ekleyip, tencereyi ateşten alarak, sosu iyice karıştırın.

Fırındaki kabi alıp, piliç parçalarını bir servis tabağına çıkarın. Üstlerine tenceredeki sosun yarısını kaşıkla boşaltıp, yanında kalan sosla servis yapın.

[ML® Kızılderili Tavuk için tıklayın](#)