



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PİLİÇ BUT

4 adet piliç but
Yarım çorba kaşığı zeytinyağı
10 gram tereyağı
6 diş sarımsak
6 adet arpacık soğanı
Yarım çorba kaşığı un
1 su bardağı piliç suyu
Yarım çorba kaşığı elma sirkesi
2 dal kekik (yapraklanmış)
Yarım çorba kaşığı limon suyu
1 adet yumurta sarısı
Yarım çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Etleri tek sırada yerleştirebileceğiniz bir tencerede zeytinyağı ve tereyağını ısıtın. Sarımsak ve soğanları ilave edin. 10-15 dakika pişirin. Sarımsak ve soğanları tencereden alın. Etleri ilave edin. Etrafında ince bir kabuk oluşana kadar pişirin. Tencereden alıp sıcak tutun. Aynı kaba unu ilave edin. Karıştırarak 1 dakika kavurun. Piliç suyunun yarısını ve sirkeyi katın. Sos yarı yarıya azalana kadar pişirin, kekik ve kalan piliç suyunu ekleyin. Kaynayana kadar ısıtın. Et, soğan ve sarımsakları katın. 30 dakika pişirin. Etleri alıp sıcak tutun. Kaptaki malzemeleri 10 dakika pişirin. Limon suyu, yumurta sarısı, ve kremayı çırpın. Sosa katın. Maydanozları ekleyin. Etleri tekrar kaba alın. Sosa bulayın. Servis yapın.