



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ PİLİÇ

4 adet Banvit Piliç But
1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
10 gr tereyağı
6 diş sarımsak
6 adet arpacık soğan
1/2 çorba kaşığı un
125 ml piliç suyu
1/2 çorba kaşığı elma sirkesi
2 dal kekik (yapraklanmış)
1/2 çorba kaşığı limon suyu
1 adet yumurta sarısı
1/2 çorba kaşığı krema
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Etleri tek sırada yerleştirebileceğiniz büyüklükte bir tencerede zeytinyağı ve tereyağını orta ateşte ısıtın. Sarımsak ve soğanları ilave edin. Kısık ateşte ve karıştırarak, 10 dak. pişirin ve bir tabağa alın. Aynı tencereye etleri yerleştirin. Hızlı ateşte, her iki yüzler altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 4'er dak. pişirin. Bir tabağa alıp, sıcak tutun.

Aynı tencereye unu serpin. Orta ateşte ve karıştırarak, bir dakika kavurun.

Karıştırmaya devam ederek ve yavaş yavaş, piliç suyunun yarısını ve sirkeyi akıtıp, yedirin. Sos hafif koyulaşmaya kadar pişirin.

Kekik ve kalan piliç suyunu ekleyip, kaynama noktasına kadar ısıtın. Et, soğan ve sarımsakları katın. Tencerenin kapağı kapalı olarak, kısık ateşte, yaklaşık 30 dak. pişirin. Etleri delikli kepçe ile alıp, sıcak tutun.

Kaptaki malzemeleri orta ateşte, sos koyulaşmaya kadar, yaklaşık 10 dak. pişirin ve ateşten alın.

Limon suyu, yumurta sarısı ve kremayı iyice çırpıp, karıştırarak sosa katın. Maydanozu ekleyin. Etleri tekrar kaba alın ve her taraflarını sosla bulayın.

Makarna veya salatayla beraber servis yapın.

