



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VILRUA PİLİÇ PANESİ

3 adet piliç

80 gram margarin (4 çorba kaşığı)

1 kahve fincanı su

Tuz

SALÇASI:

45 gram margarin (2 çorba kaşığı)

50 gram un (1 kahve fincanı)

500 gram piliç ya da tavuk suyu (2 bardak)

50 gram rende kaşar

ÜSTÜNÜN PANÜRÜ:

400 gram bayat iç ekmek ya da 3 bardak galeta tozu

3 adet yumurta

220 gram margarin ya da rafine çiçek yağı (1 bardak)

1 Semiz 3 piliç fırın ya da tencerede pişirmeli, sonra piliçleri fırın ya da tencereden alarak, önce ortalarından ikiye, sonra da küçük kanat kemiğiyle birlikte göğüs ve butlarını birbirlerinden düzgün bir şekilde ayırmalı ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

2 Sonra bir kuşaneye, 2 silme çorba kaşığı margarin ile 1 kahve fincanı un koyarak, sarartmadan ancak 2 dakika kavurmalı, sonra bu una 2 bardak tavuk ya da piliç suyu ile bir tatlı kaşığı da tuz katmalı bir taraftan da hızlıca karıştırarak iyice birbirleriyle eritilmesini sağlamalı ve salça koyu olmayan mahallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli ve ateşten alarak 5 dakika soğumaya bırakmalıdır. (Tavuk ya da piliç suyu bulunmadığında, iki bardak süt kullanılmalıdır.)

3 Beş dakika sonra, iyice soğumuş olan piliç parçalarının kemikli kısımlarından tutarak bunları teker teker olmak üzere salçaya batırmak ve pilicin bütün etli taraflarını salçaya bulayarak üstlerinde salçadan bir tabaka meydana getirmeli ve piliçlerin üstlerindeki salça iyice soğuyup da donmuş bir hal alıncaya kadar bunları, içi hafifçe yağlanmış, bir tepside bir tarafa bırakmalıdır. (Salçanın koyuluğuna önemle dikkat etmelidir, çünkü veterli derecede koyulaşmamış olan salçayı piliç etleri üstünde durdurmak ve dondurmak imkânı olmaz, fazla koyu-laşmış olanını da pilice bulamak olanaksız, bu nedenle, etlerin üstünde durmayan salçayı bir süre daha kaynatarak koyulatmalı ve ete bulanma-yan fazla koyuca salçaya da bir miktar daha et suyu katarak ve pişirerek hafifçe sulandırmalıdır).

4 Piliçlerin üstlerindeki salça donunca; bunları teker teker alarak, önce, bir kap içinde çalkanmış 2 yumurtaya, sonra orta incelikte bir elekten geçirerek ufalanmış 300 gram bayat ekmek ya da 2 bardak galeta tozuna batırarak piliçlerin her iki taraflarını iyice panürlemeli, sonra da bunları içinde çiçekyağı olan tavaya atarak, piliçlerin önce bir sonra da diğer tarafları iyice pembeleşinceye kadar 6-8 dakika arasında kızartmalı ve tabağa alarak servis yapılmalıdır.

Not: Bu piliçler soğuk olarak da yenilebilir.