



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSLU KIRMIZIBİBERLİ PİLİÇ (FRANSA)

- 1 piliç (yaklaşık 1,5 kg, iri parçalar halinde doğranmış; göğüs ve butların derileri temizlenmiş)
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 3 soğan (ince doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
- 2 çorba kaşığı kırmızıbiber
- yaklaşık 1/2 su bardağı yoğurt (tercihen yarım yağlı)
- yaklaşık 1/2 su bardağı krema

Ayçiçek yağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca, birbirlerinin üstüne binmeyecek kadar piliç parçası koyup, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) kızartın. Altüst edip, tuzun yarısını serpererek, öbür yüzlerini de altın sarısı bir renkalıncaya kadar (3-4dakika) kızartın. Piliç parçalarını delikli spatulayla birtabağa çıkarıp, kalan piliç parçalarını da aynı biçimde kızartarak (altüst edince, kalan tuzu serpin), delikli spatulayla kızarmış öbür parçaların yanına çıkarın.

Ateşi kısıp, soğanlar ve sarımsakları tencereye koyun ve ara sıra karıştırarak, soğanlar saydamlaşıncaya kadar (10 dakika) pişirin. Tavuk suyu ve kırmızıbiberi katıp, karıştırdıktan sonra, ateşi açarak, bir taşım kaynatın. Bütün piliç parçalarını tencereye koyup, ateşi iyice kısarak, but parçalarından birine çatal batırıldığında açık renkli, berrak bir sıvı akıncaya kadar (25 dakika) pişirin. Sonra delikli spatulayla piliç parçalarını bir servis tabağına çıkarıp, tabağı alüminyum folyoyla örterek, bir kenara bırakın.

Tenceredeki pişme suyunun yüzünde biriken yağı kaşıkla alıp atın. Ateşi açıp, harlı ateşte, yarı yarıya çekinceye kadar (3 - 4 dakika) kaynatın. Yoğurt ve kremayı bir kâsede iyice çırpıp, tencereye ekleyerek, ateşi yeniden kısın ve sosu 1 dakika ısıtın. Tencereyi ateşten alıp, sosu bir kaşıkla piliç göğüslerinin üstüne dökerek, servis yapın.