

# PİLİÇ KIZARTMASI

## Malzemeler

- 1 adet piliç 1/3 kg.(temizlenmiş)
- 200 gr. soğan(rendelenmiş 2 orta boy)
- 300 gr. yoğurt
- 100 gr. tereyağı (6,5 çorba kş. )
- 1/2 bağ maydanoz(ince kıyılmış)

## Yapılışı

1. Pilici yıkayıp, tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su içinde yaklaşık 1 saat kefini alarak, piliç iyice yumuşayıp dağılacak kıvama gelinceye kadar pişirin.
2. Rendelenmiş soğanları bir tülbentten süzerek suyunu çıkarın. Soğan suyunu yoğurt ile karıştırın. Pişen pilici süzdürerek tencereden alın. Suyunu ince bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürüp, sıcak tutun.
3. Pilicin üzerine soğanlı yoğurdu sürün. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca pilici tavaya yerleştirip her yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran pilici bir tabağa koyun. Üzerine tavadaki yağından ve haşlama suyundan gezdirip, ince kıyılmış maydanoz serperek servis yapın.

## Kaynakça

AKKOR, Y. E. (2014). *Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.

ŞAVKAY, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.