



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

---

## ACILI PİLİÇ

6 adet piliç kalça  
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni  
1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni  
3 yemek kaşığı margarin  
2 adet çarliston biber  
1 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1 ½ su bardağı su  
½ su bardağı mısır  
Bir miktar karabiber

### Hazırlanışı

1. Piliç kalçaları şerit halinde doğrayın.
2. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkartıp kıyın.
3. Yayvan bir tencerede margarinı kızdırıp içine doğranmış piliçleri ilave edin, piliçler renk alıncaya kadar kavurun.
4. Piliçler renk alınca içine kıyılmış çarliston biberleri, kekiği, kırmızı pul biberi, mısırı, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, çekilmiş karabiberi ve suyu ilave edip orta ateşte bir taşım pişirin, sıcak olarak servis edin.

[ML® Enginarlı Tavuk Güveci Videosu](#)