



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMYALI PİLİÇ BUDU

MALZEMELER

8 parça piliç budu
2 orba kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
4 adet orta boy domates
1 bardak tavuk suyu
1 kutu bamya konservesi veya 500 gr. taze bamya
4 orba kaşığı limon suyu
Yarım ay kaşığı karabiber
Tuz

PİLİÇLERİ SOTELEMEK İÇİN

1 orba kaşığı tereyağı
Tuz

Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın. Tereyağını eriterek soğanları pembeleştirin. Domatesleri kp şeklinde doğradıktan sonra, soğanlara ilave ederek 5 dakika daha hepsini soteleyin. Hazırladığınız karışıma bamya ve tavuk suyunu ilave ederek tuz, limon suyu, karabiber ile lezzetlendirin. Bir başka kapta tereyağını eriterek piliçleri ters düz ederek kızartın. Pilileri bamyalı karışıma ilave ederek kısık ateşte 30 dakika pişirin.