



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BAMYALI PİLİÇ

Malzemeler

1 adet piliç
1/2 kg. ayıklanmış bamya
4 tane domates (Büyük doğranmış)
3 çorba kaşığı Bizim Margarin
1/2 su bardağı su
2 çorba kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı

Pilici temizleyerek küçük parçalara bölün. Bir tencereye margarinle beraber piliçleri yerleştirin. Domatesleri tavuğun üstüne yayın. Üzerine tuz ve karabiber serpiştirin ve 15-20 dakika orta sıcaklıkta pişirin. Daha sonra bamyaları ilave edin ve tencereye yarım bardak su ekleyin. Orta sıcaklıkta 20 dakika pişirin. Limon suyunu katıp, 5 dakika daha pişirin.