



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEĞENDİLİ PİLİÇ

Malzemesi

2 adet piliç

2 kaşık margarin

3 adet domates

1 çay bardağı su

Tuz

Karabiber

BEĞENDİ İÇİN:

1 kg. çekirdeksiz patlıcan

1 çorba kaşığı yağ

2 çorba kaşığı un

1 su bardağı süt

Tuz

Geniş bir tencereye, temizlenmiş, yıkanmış ve ayakları birbirine bağlanmış piliçleri yağ ile birlikte koyun, tencerenin kapağını kapatarak ve arada bir piliçleri çevirerek kızartın.

Kızartma işlemi bitince, 2 adet domatesi rendeleyerek üzerine gezdirin, tuzunu serpin, tencerenin kapağını kapatarak ateşi hafifletip yarım saat daha pişirin.

Kaynar suyu ilave ederek 5-10 dakika daha kaynatın.

Bu sırada "beğendi"yi hazırlayın. Dağıtım tabağının ortasına sıcak beğendiyi koyarak, etrafına piliç etlerini özenle yerleştirin. Tencerede kalan yemek sosunu üzerinden geçirdikten sonra servis yapın.