



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER BAHÇESİ

500 gr Banvit Piliç Göğüs Bonfile
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak (kıyılmış)
1 çorba kaşığı kimyon tohumu
1 tatlı kaşığı zencefil
2 adet etli kırmızı biber (çekirdekleri çıkartılmış, jülyen kesilmiş)
1 adet yeşil dolmalık biber (çekirdekleri çıkartılmış, jülyen kesilmiş)
1 adet sarı dolmalık biber (çekirdekleri çıkartılmış, jülyen kesilmiş)
1 çorba kaşığı tatlı kırmızıbiber sosu
2 çorba kaşığı soya sosu

Piliçleri ince jülyen şeklinde doğrayın. Wog veya derin bir tavada yağı ısıtıp, etleri katın ve karıştırarak 5 dak. soteleyin.

Sarımsak, kimyon tohumu ve zencefili ilave edip harmanlayın. Tüm biberleri katıp, 10 dak. karıştırarak pişirin. Kalan malzemeleri ilave edip karıştırın ve 1-2 dak. daha pişirin.

Sıcak servis yapın.

