



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERİYELİ PİLİÇ

2 adet Piliç pirzola

1 adet havuç

4 diř sarımsak

Nar ekřisi

Soya sos

Taze biberiye

Havucu rendeleyin. Sarımsağı soyup ezin. Biberiyeleri incecik kıyın. Hepsini soya sosu ve nar ekşisi ile karıştırıp piliçlerin üşüne döküp iyice karışmasını sağlayın.

Pirzoları buharlı fırın veya buharlı pişiricinize yerleştirin. Kapağını hiç aamadan 15 dakika pişirip sıcak olarak servis yapın.