



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAY PİLAVLI PİLİÇ BUDU

Malzemeler

150 gr haşlanmış buğday
4 adet piliç budu
50 gr. İçim Kaşar (Rendelenmiş)
½ soğan
½ çay bardağı İçim Süt
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu
½ çay bardağı Bizim Mısırozü Yağı
1 yemek kaşığı Bizim Margarin
50 gr. siyah zeytin
50 gr. yeşil zeytin
2 adet minik domates
1 tutam taze fesleğen
1 adet limon

Hazırlanışı

Soğan ufak şekilde doğranır. Tencerenin içine yağ konulur. Yağ kızdıktan sonra soğanlar atılır ve pembeleşinceye kadar karıştırılır. Önceden haşladığımız buğday, rendelenmiş kaşar ve yarım çay bardağı süt ilave edilerek karıştırılır ve hazır hale getirilir. Piliç butlarının üzerine lezzet tuzu dökülüp, marine edilir. Daha sonra tavaya yağ ilave edilerek kızartma işlemi başlatılır. Aroma olarak limonun dış kabukları uzunlamasına ufak ufak kesilir. Fesleğenler de aynı şekilde doğranır. Tavaya 1 yemek kaşığı margarin ilave edilir. Yeşil zeytin, siyah zeytin, doğranmış limon kabuğu, fesleğenler ve çok az miktarda süt katarak sotelenir. Servis tabağımızın altına hazırladığımız buğday pilavı, üzerine kızarttığımız piliç budu, tekrar üzerine sotelediğimiz yeşil zeytin, siyah zeytin, limon kabuğu ve fesleğen konulur.