



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PİLİÇ SOTE

1 adet ufak tavuk
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 büyük çay bardağı iri kıyılmış ceviz
1 tatlı kaşığı tuz

Tencereye zeytinyağı konur. Isınınca ceviz atılır, 2-3 dakika kavrulur. Sonra yağdan alınır. Aynı yağda küçük parçalara ayrılmış tavuk atılır. İki yüzü kızartılır. Sonra çok kısık ateşe alınır ve kapak kapatılır, kendi suyuyla yumuşayana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce kavrulmuş ceviz eklenir, karıştırılır, ateşten alınır.
