



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN USULÜ PİLİÇ

1 tabak Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
80 ml zeytinyağı
100 gr badem (kabuksuz)
2 adet pırasa (ince kıyılmış)
1 adet soğan (halka doğranmış)
100 gr mantar (ince dilimlenmiş)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber
2 çorba kaşığı soya sosu

Isıtılmış 2 çorba kaşığı zeytinyağında bademleri sararınca kadar, karıştırarak yaklaşık 5 dak. soteleyin ve ayrı bir kaba alın.

Kalan yağı tavaya ilave edin ve ısıtın. Pırasa, soğan ve mantarı katıp 5 dak. soteleyin.

Piliç göğüs kuşbaşıları ilave edip 5 dak. daha karıştırarak soteleyin.

Etlar suyunu çekip yumuşayınca kadar 10 dak. pişirin. Tuz, karabiber, pul biber ve soya sosunu ilave ederek karıştırın.

Hazırladığınız bademle süsleyip, haşlanmış pirinç ile servis yapın.

