



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİLİÇ BUDU PİRZOLASI

MALZEMESİ:

- 4 adet piliç budu
- 4 adet küçük domates
- 2 çorba kaşığı ketçap
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 çorba kaşığı ekmek içi
- 1 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı tereyağı

HAZIRLANIŞI:

Piliç butlarını temizleyin, orta kemiğini çıkarıp uç kemiğini bıraktıktan sonra hafifçe dövün. Sonra una bulayıp tereyağında ağır ağır kızartın. Kızaran butları başka bir kaba alıp bekletirken, kızartma tavaındaki yağa ketçap, salça, ince kıyılmış sarımsak ve sirke ilave edip kaynamaya bırakın. Kabuğu soyulup çekirdekleri çıkartıldıktan sonra küçük küçük doğranmış domatesleri de katarak pişirmeyi sürdürün. Sos kıvamına geldiğinde, servis tabaklarına aldığınız piliç butlarının üzerine dökün. Üzerlerine ekmek içi serpip, sote patatesle servis yapın.