



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PİLİÇ YAHNISI

MALZEMELER

4 adet piliç göğüs eti

4 adet kuru soğan

4 orba kaşığı tereyağı

3 adet domates

1 ay kaşığı acıso

1 su bardaęı tavuk suyu

4 orba kaşığı un

Yarım ay kaşığı karabiber

Tuz

PİLİÇLERİ KIZARTMAK İÇİN

Sıvı yağ

Piliç göğüs etlerini tuzlayıp biberleyin. Tavayı kızdırıp sıvı yağ dkn. Pilileri tınlayıp, fazla unu üzerinden serpiştirin. Tavada ters düz ederek pişirin.

Sosun hazırlanışı: nce soğanları yarım ay şeklinde doğrayın. Sonra tereyağını eriterek soğanları altın sarısı renk alıncaya kadar soteleyin. Domatesleri yıkadıktan sonra kabuklarını soyarak küçük doğrayın.

Tavada sotelediğiniz soğanlara hazırladığınız domatesleri ilave edin. Tavuk suyunu dökerek, tuz ve acıso ile lezzetlendirin.

Tavada çevirdięiniz piliçleri domatesli yahni sosunda 30 dakika kadar pişirin.

Pişen piliç yahnisini dal maydanoz ile süsleyin.