



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ PİLİÇ

- 6 adet banvit piliç göğüs bonfile
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 12 çorba kaşığı kuru üzüm (sultani)
- 1 çorba kaşığı taze kekik (kıyılmış veya kuru kekik)
- 3 adet adaçayı yaprağı
- 5 çorba kaşığı taze maydanoz (ince kıyılmış)
- 8 çorba kaşığı taze ekmek (ufak parçalanmış)
- 6 çorba kaşığı badem (kabukları temizlenmiş, hafif kavrulmuş, ince dövülmüş)
- 12 adet sarı kuru erik (çekirdekleri çıkartılmış)
- 1 çorba kaşığı haşhaş tohumu
- 5-6 adet bütün karanfil
- 1 tatlı kaşığı safran (ufalanmış)
- 600 ml tavuk suyu
- 4 çorba kaşığı badem (kavurulmuş)
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Isıtılmış zeytinyağında etlerin her iki yüzünü hızlı ateşte 4'er dak. pişirin ve sıcak tutun. Kuru üzüm, kekik, adaçayı, maydanoz, ekmek parçaları, ezilmiş badem, erik, haşhaş tohumu, karanfil, safran, tuz ve karabiberi karıştırın, hafif ateşte tavuk suyu ile 30 dak. pişirin. Etleri hazırladığınız karışıma ilave edip, hızlı ateşte 10 dak. daha üzeri kapalı olarak pişirin. Bademleri serpererek servis yapın.

