



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMA SUYUNDA PİLİÇ

1 paket Banvit Piliç Bonfile Göğüs
1 çay kaşığı kekik
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
2 adet orta boy elma (soyulmuş ve ince dilimlenmiş)
50 ml elma suyu

Etlere tuz, karabiber ve kekik serpin. Yanmaz tavaya çok az zeytinyağı sürüp, ısıtın. Hızlı ateşte, etlerin her bir yüzünü, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 4'er dak. pişirin.

Elma ve elma suyunu ilave edip, kısık ateşte, etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

