



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİRAR KALPLİ PİLİÇ ŞİŞ

- 1 paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (dövlmüŝ)
- 2 adet orta boy limon (24 dilim kesilmiş)
- 12 adet enginar kalbi (konserve, süzlümüş, 2'ye kesilmiş)
- 24 adet küçük boy mantar
- 12 adet çöp şiş

Limon suyu, zeytinyağı ve sarımsağı, kapaklı küçük bir kavanozda iyice çalkalayın.

Et, limon dilimi, enginar kalbi ve mantarları çöp şişlere paylaşırıp, yerleştirin. Üzerlerine fırça ile limonlu zeytinyağı sürün.

Yağsız tavayı ısıtıp, etleri yerleştirin. Hızlı ateşte ve ara ara limonlu zeytinyağı sürüp, çevirerek, etler altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 10-15 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

