



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI KUŞKONMAZLI PİLİÇ YAHNİSİ

Malzemeler (6 kişilik):

- 1 kg. kuşkonmaz
- 600 gr. beyaz piliç eti
- 1 adet büyük domates
- 1 adet soğan
- 3 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı salça
- 4 adet enginar
- 4 çorba kaşığı tereyağı

Yapılışı:

Domates, soğan ve sivri biberi piyazlık doğrayın. Bir tavaya iki çorba kaşığı tereyağı koyup, soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Piliç etini keskin bir bıçakla kuşbaşı şeklinde doğrayın. Kavrulmuş soğana ilave edin. 3 dk. sonra biberleri koyun. 5 dk. daha kavurup salçayı, domatesleri, sonra da suyu, baharatları ve küçük küçük doğradığınız 4-5 adet kuşkonmazı içine atıp 10 dk. kaynatıp ocaktan alın. Haşlanmış enginarları fırın tepsisine koyup oyuk kısımlarına piliç yahnisinden doldurun. Orta ısıdaki fırında 15 dk. daha pişirin. Bu arada kalan kuşkonmazları soyun, parmak büyüklüğünde kesin. Kalan iki çorba kaşığı tereyağında pişirin. Enginarların yanında servis yapın.
