



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HARDALLI PİLİÇ

- 2 Piliç
- 1 Kahve kaşığı karabiber
- 4 Çorba kaşığı sade yağ
- 2 Kahve kaşığı tuz
- 2 İri domates
- 1 Çay fincanı su
- 1 Soğan
- 1 Çorba kaşığı Hardal

Piliçleri bol suyla yıkayıp durulayın. Büyükçe bir tencereye 4 çorba kaşığı yağı koyun. Piliçleri yağa atarak çevire çevire iyice kızartın. Sonra kabuklarını ve çekirdeklerini çıkarıp iri iri kestığınız domatesleri, soyup, ince rendeyle rendelediğiniz soğanı, tuz, biberi de tencereye atın. Suyun yarısını da ilave ederek ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatarak piliçleri hafif ateşte pişirmeye başlayın. Yemeğin suyu çok azsa kalan suyu da ılıştırıp ilave edin. 40 dakika daha pişirin, sonra servis tabağına alarak piliçleri sofraya götürün. Yanına Hardal koyarak servis yapın.