



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PİLİÇ

Malzeme

- 6 adet piliç kalça
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 300 g Ispanak
- 2 adet Kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 adet domates
- Muskat rendesi
- 2 su bardağı tavuk suyu
- Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peynir

Hazırlanışı

Domatesleri küp küp doğrayınız.

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Sarımsakları kıyınız.

Piliç kalçaları küp küp doğrayınız.

Ispanakları haşlayıp, doğrayınız.

Muskatı rendeleyiniz.

Peyniri rendeleyiniz.

Yayvan bir tencerede Sana yağını kızdırıp, içine doğranmış tavukları ilave edip, renk verdiriniz.

Tavuklar renk alınca içine doğranmış kuru soğanları ve sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Daha sonra içine ıspanakları, tuzu, muskatı, karabiberi, ilave edip, kavurunuz.

Harcı, fırın tepsisine alıp, en son olarak üzerine tavuk suyunu, domatesleri, koyup, rende kaşarı serpiniz.

Yemeği önceden ısıtılmış 200 derecede fırında 20?25 dak pişirip servis ediniz.