



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PİLİÇ

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Su Bardağı tavuk suyu
2 Adet orta boy domates
2 Adet kuru soğan
1 Tutam karabiber
6 Adet piliç kalça
4 Diş sarımsak
0,5 Su Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
300 gr ıspanak
1 Tutam tuz

Domatesleri küp küp doğrayınız. Kuru soğanı piyazlık doğrayınız. Sarımsakları kıyınız. Piliç kalçaları küp küp doğrayınız. Ispanakları haşlayıp, doğrayınız. Yayvan bir tencerede Sana yağın 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, 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.