



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI CEVİZLİ PİLİÇ

3 yemek kaşığı Tat Cevizli Ezme
4 adet Tavuk Göğsü
1 adet kuru soğan
3 adet kabak
1 adet havuç
3 yemek kaşığı Sek Tereyağ
1,5 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Karabiber
Kıyılmış dereotu

Yayvan bir tavada tereyağını kızdırıp içine İnce şeritler halinde doğranmış tavukları ve köriyi İlave ediniz ve kavurunuz. Tavuklar renk alınca içine pıyazlık kuru soğanı ve rendelenmiş havucu ekleyip sote etmeye devam ediniz. Daha sonra içine yarım halka şeklinde doğranmış kabak, Tat Cevizli Ezme, tavuk suyu, tuz ve karabiberi ilave edip bir süre kabaklar yumuşayıncaya kadar kısık ateşte tencerenin kapağı kapalı olarak pişiriniz, yemeği servis tabağına alıp üzerine kıyılmış dereotu serptikten sonra sıcak olarak servis ediniz.