



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŐIK SEBZELİ PİLİÇ

400 gr. piliç fletosu
2 orba kaŐığı margarin
1 adet sođan
1 adet patlıcan
1 adet kabak
2 adet sivri biber
yarım su bardağı mantar
2 adet közlenmiŐ kırmızı biber
100 gr. rende kaŐar peyniri
kekik
tuz
karabiber

Tencereye 2 orba kaŐığı margarini alın, küçük küçük dođranmiŐ soğanı pembeleŐene kadar kavurun üzerine dođranmiŐ kabak ve patlıcanı ekleyerek kavurun, üzerine küçük dođranmiŐ sivri biberi, biraz sonra da mantarı ekleyip suyunu çekene kadar kavurun. Flato piliç etlerini iri doğrayın, tencere alın, kısık ateŐte kavurmaya devam edin, közlenmiŐ kırmızı biberin kabuklarını soyun, Őerit toğrayıp tencereye ilave edin. Kekik, karabiber ve tuzu katın, üzerine rende kaŐar peyniri serpererek servise sunun.