



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI PİLİÇ

Necip Usta

1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
1 adet küçük soğan, soyulmuş
2 su bardağı tavuk suyu (yoksa et suyu)
1 adet pilic
3 adet taze yumurtanın sarısı
1 silme tatlı kaşığı un
250 gram taze kaymak

- 1) Tereyağını bir tencereye koyup, eritiniz. Soğanı ve pilicleri ilâve ederek yağı yakmadan 3'er dakika alt ve üstünü kızartınız. Un, tuz ve karabiberini ilâve edip karıştırınız.
- 2) Tavuk suyunu ilâve ederek ağız kapalı olarak ağır ateşte 30 dakika pişiriniz.
- 3) Küçük bir kapta yumurta sarısıyla kaymağı karıştırınız.
- 4) Pilicin suyunu karıştırarak üzerine ilâve ediniz ve tekrar pilicin üzerine döküp kaynatmadan sıcak olarak servis yapınız.