



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEREVİZLİ PİLİÇ PİRZOLA

6 adet Banvit Piliç Pirzola  
2 adet etli kırmızı biber (4'e bölünmüş, çekirdekleri çıkartılmış)  
4 çorba kaşığı un  
1,5 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı karaman kimyonu tohumu  
1 adet orta boy kereviz (doğranmış)  
250 gr mantar (2'ye bölünmüş)  
200 ml tavuk suyu  
1/2 çorba kaşığı domates salçası  
2 tatlı kaşığı mısır unu  
1 çorba kaşığı su

Kırmızı biberleri ızgarada, kabuklu kısımları üste gelecek şekilde, kabukları kabarıp kararana kadar közleyin ve kabuklarını soyup jülyen kesin.  
Etleri una bulayın. Zeytinyağını ısıtıp, etlerin her iki yüzünü 3'er dak. pişirin ve kağıt havlu üzerine alın.  
Aynı tavaya kimyon, kereviz ve mantarları koyun, karıştırarak mantarlar yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dak. pişirin.  
Piliç, kırmızı biber, tavuk suyu ve domates salçasını mantarlara ilave edip karıştırın, bir fırın kabına yerleştirin.  
Önceden ısıtılmış 180 °C fırında yaklaşık 20 dak. pişirin. Etleri çıkartıp sıcak tutun.  
Fırın kabındaki yemeğin suyunu bir tavaya alın. Mısır ununu su ile açın, tavaya aldığınız sosa karıştırarak katın, koyulaşınca kadar pişirin.  
Etleri sos ile birlikte, servis yapın.

