



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU PİLİÇ KUŞBAŞI

- 1 küçük tabak Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 çorba kaşığı kimyon tohumu
- 1 tatlı kaşığı köri
- 1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
- 1 adet büyük boy patlıcan (iri küp doğranmış)
- 4 adet domates (küçük doğranmış)
- 80 ml piliç suyu
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- Tuz (arzu edilen miktarda)
- 100 gr yoğurt (süzme)
- 1 çorba kaşığı nane (ince kıyılmış)

Isıtılmış iki çorba kaşığı yağ, sarımsak, kimyon tohumu, köri ve pul kırmızıbiberi katın, karıştırarak 1 dak. soteleyin. Kalan yağ ve etleri ekleyin karıştırmaya devam ederek 5 dak. daha soteleyin. Etlere, patlıcan, domates ve piliç suyunu katın, kaynama noktasına kadar hızlı ateşte ısıtın, ateşi kısın ve 20 dak. pişirin. Limon suyu, tuz ve yoğurdu çırpıp etlere ilave edin, karıştırarak kısık ateşte 5 dak. ısıtın, üzerine nane serpiştirip servis yapın.

