



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIR USULU PİLİÇ

500 gr Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
150 ml zeytinyağı
15 diş sarımsak (iri doğranmış)
3 çorba kaşığı un
2 adet orta boy domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 adet sivribiber (ince halka doğranmış)
1/2 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı kekik
75 ml su (kaynar)
5 sap maydanoz (ince kıyılmış)

Zeytinyağını ısıtıp sarımsakları katın. Orta ateşte karıştırarak 2-3 dak. soteleyin ve bir tabağa alın. Etlerin üzerine un serpin, hafifçe karıştırarak her taraflarını bulayın. Sarımsakları sotelediğiniz zeytinyağını tekrar ısıtı etleri katın. Hızlı ateşte karıştırarak 5 dak. soteleyin. Domates, sarımsak, şeker, sivribiber, kimyon, karabiber ve kekiği harmanlayıp, etlerin üzerine serpin. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 10 dak. pişirin. Maydanoz serpererek servis yapın.

