



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BİBERLİ PİLİÇ

1 paket Banvit Piliç Bonfile Göğüs

3 çorba kaşığı zeytinyağı

1 adet küçük boy etli kırmızı biber (çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)

2 diş sarımsak (ince doğranmış)

10 sap maydanoz (ince kıyılmış)

Etlerin her iki yüzünü, ısıtılmış bir çorba kaşığı yağda ve hızlı ateşte, hafif altın sarısı oluncaya kadar yaklaşık 3'er dak. pişirip, bir fırın kabına yerleştirin.

Etli kırmızı biber, sarımsak, maydanoz ve kalan yağı iyice harmanlayıp etlerin üzerine paylaştırın.

Fırın kabına iki çorba kaşığı su ilave edip, önceden ısıtılmış 180 °C fırında etler yumuşayuncaya kadar yaklaşık 20 dak. pişirin.

Makarna veya patatesle birlikte servis yapın.

