



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIRMIZI SOSLU ÇITIR PİLİÇ

- 1 paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
- 4 çorba kaşığı kuru ekmek kırığı
- 2 çorba kaşığı parmesan peyniri (rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı kuru kekik
- 180 gr tereyağı
- 2 adet büyük boy soğan (rendelenmiş)
- 300 ml elma sirkesi
- 300 ml ketçap
- 200 gr esmer tozşeker
- 1 tatlı kaşığı worcestershire sos
- Tuz, tane karabiber, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Ekmek kırığı, parmesan peyniri, kekik, tuz, karabiber ve pul kırmızıbiberi iyice harmanlayıp, naylon torbaya veya derince bir kaba koyun.

Tereyağından 60 gr ayırın. Kalan tereyağını erittikten sonra soğutup, etlerin üzerine gezdirin. İyice karıştırarak her taraflarını bulayın.

Etleri ekmek kırıklı torbanın içine veya ekmek kırıklı kaba koyun. İyice karıştırarak her taraflarını ekmek kırığı ile kaplayın.

Etleri yağlı kağıt yayılmış fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin.

Kalan tereyağını ısıtıp, soğanı katın. Kısık ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar, yaklaşık 4-5 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek, sirke, ketçap, esmer şeker, worcestershire sos, tuz ve karabiber ekleyin. Orta ateşte, tozşeker eriyinceye ve kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın. Ateşi kısıp, 5 dak. daha pişirin.

Etleri kırmızı sosla birlikte servis yapın.

