



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PİLİÇ SOTE

1 kilo ağırlığında piliç
100 gram tereyağı veya margarin
100 gram krema
1 baş soğan
1 tablet et suyu
2 çay bardağı un
1 kilo patates
Kırmızı biber
Tuz

Pilici önce 8-10 parçaya ayırın ve üstüne kırmızı biber ekleyip biraz bekletin. Soma tereyağını kızdırın, kestiğiniz piliçleri önce una bulayıp, bu yağda kızartın. Sonra ince kıyılmış soğanı da ilave ederek tencerenin kapağını kapayın.

Piliçler piştikten sonra bunu bir servis tabağına boşaltın. Bu arada patatesleri de soyup, haşlayın.. Bu arada öteki tenceredeki suya bir miktar et suyu ilave ederek iyice çalkalayın, küçük bir parça tereyağı da ekledikten sonra bu suyu piliçlerin üstüne dökün, tabağa haşlanmış patatesleri de ilave ederek servise hazır hale getirin.