



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAVAŞTA FESLEĞENLİ PİLİÇ

- 1 tabak Banvit Piliç Şerit Göğüs
- 2 adet küçük boy domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, iri doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 4-5 sap taze fesleğen (iri doğranmış)
- 4-5 sap maydanoz (iri doğranmış)
- 1 adet limon (kabuğu, rendelenmiş)
- 1 adet etli kırmızı biber (iri doğranmış)
- 1 çorba kaşığı dijon hardalı
- 1 çorba kaşığı elma sirkesi
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
- 8 adet orta boy lavaş

Domates, sarımsak, fesleğen, maydanoz, limon kabuğu ve etli kırmızı biberi harmanlayın.

Hardal ve elma sirkesini karıştırın.

Zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 5 dak. pişirin.

Karıştırmaya devam ederek domatesli karışımı ekleyip, 3 dak. daha pişirin.

Üzerine hardallı sirkeli karışımı gezdirin. Tuz ve karabiber serpip, karıştırın.

Lavaşlara paylaştırarak servis yapın.

[ML® Lavaş için tıklayın](#)

