LİMONLU PİLİÇ KUŞBAŞI

1 paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet orta boy soğan (kalın piyaz doğranmış)
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı limon suyu
3 adet çarliston biber (ince jülyen kesilmiş)
2 adet orta boy havuç (ince jülyen kesilmiş)
2 adet orta boy patates (ince jülyen kesilmiş)
1 adet orta boy kabak (ince jülyen kesilmiş)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
2 adet limon (dilimlenmiş)
5 sap maydanoz (ince kıyılmış)

Zeytinyağını ısıtıp, soğanı katın. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 5-6 dak. soteleyin. Karıştırmaya devam ederek sarımsakların yarısını ekleyip 2 dak. etleri katıp 4-5 dak. soteleyin. Etlerin üzerine limon suyunu gezdirin. Bütün sebzeleri katıp, tuz ve karabiber serpin. Hızlı ateşte ve karıştırarak, sebzeler hafif yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 8-10 dak. pişirin. Arzu ederseniz limon dilimleri ile birlikte ve maydonoz serperek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:55502 • adı:Limonlu Piliç Kuşbaşı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:37