LİMONLU PİLİÇ SOTE

1/2 paket Banvit Göğüs Kuşbaşı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı limon kabuğu (rendelenmiş)
10 adet mısır turşusu
125 gr yeşil dolmalık biber (iri doğranmış)
125 gr sarı dolmalık biber (iri doğranmış)
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı kimyon

Isıtılmış yağda ve orta ateşte, soğan ve sarımsakları yumuşayıncaya kadar yaklaşık 5 dak. soteleyin.
Piliç etleri, limon kabuğu ve mısırları ekleyip, üzerini bir kapakla kapatarak 5 dak. pişirin. Biberleri, limon suyu ve kimyonu ilave edip etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 10 dak. daha pişirin.
Arzuya göre haşlanmış pilav ile beraber servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:55456 • adı:Limonlu Piliç Sote • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:29