



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI BAHARATLI PİLİÇ

- 1 kg piliç kuşbaşı (kalça)
- 1 paket mantar (400 gram dörde bölünmüş)
- 1 paket Knorr Fırında Tavuk Çeşnisi Baharatlı
- 2 adet kuru soğan (doğranmış)
- 2 adet sivri biber (kıyılmış)
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı kırmızı tatlı toz biber

- Knorr Fırında Tavuk Çeşnisi'nin fırın torbasını paketten çıkartıp içine piliç kalça kuşbaşıları koyun. Üzerine Knorr Fırında Tavuk Çeşnisi "Baharatlı & Sarımsaklı"yı döküp hafifçe torbayı sallayıp karıştırın. Torbanın kilidini bağlayıp bir kurdan yardımıyla torbanın üzerine 2-3 adet delik açın. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 45-55 dakika pişirin.
- Tavaya ayçiçek yağını koyup kızdırın. Kıyılmış sivri biberleri koyup kavurun, daha sonra içine doğranmış soğanları ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
- Soğanlar pembeleşince içine doğranmış mantarları ve kırmızı tatlı toz biberi ekleyip mantarlar bıraktıkları suyu çekene kadar kavurun.
- Fırın torbasının ağzını açıp piliçleri kenarları yüksek bir servis tabağına alın. Üzerine biberli soğanlı mantarları koyun. En son olarak torbada kalan baharatlı ve sarımsaklı sosu piliçlerin üzerine gezdirip sıcak olarak servis edin.

Servis önerisi: Arzuya göre bu tarifi kuşbaşı tavuk göğsü veya kuşbaşı hindi ile de pişirebilirsiniz.