



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MANTARLI PİLİÇ SOTE

1 Piliç  
4 Çorba kaşığı tereyağı  
1 Fincan un  
1 Kepçe etsuyu  
10 Mantar  
1 Kaşık domates salçası  
5-6 Sap maydanoz  
3-4 Diş sarımsak  
Yeteri kadar tuz, biber

Pilici doğradıktan sonra biraz tereyağı ile tencerede kuvvetli ateşte çeviriniz, etler pembeleşince unlayıp çevire çevire hafif kızartınız. Sonra orta ateşe alınız. Bir kepçe etsuyuyla ıslatınız. İçine tuz, biber ekiniz ince kıyılmış maydanoz, sarımsak ve mantar koyup hafif hafif kaynatınız, pişince indiriniz, tabağa koyunuz, salçasının üzerine gezdiriniz.