



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI YAPRAĞINDA PİLİÇ KAPAMA

Malzeme:

8 adet baget piliç
16 adet pazı yaprağı
1 adet havuç
2 adet taze patates
8 adet arpacık soğan
Yarım çay kaşığı köri
4 adet yeşil soğan
Yarım demet dereotu
Yarım çay kaşığı Tane karabiber
Yarım çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
2 tatlı kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
1 su bardağı su

Piliç butlarını 1 tatlı kaşığı ayçiçek yağında hafifçe kızartın. Pazı yapraklarını hafifçe haşlayın. Butları pazı yapraklarıyla sarın. Yeşil soğanları but sarmalarına dolayın. Tencereye kalan sıvıyağı alın. Dereotunu kıyın. Havuç ve patatesi yıkayıp, doğrayın. Tencereye havuç, patates, soğan, dereotu, karabiber ve köriyi ilave edin. Üzerine suyu ekledikten sonra ağır ateşte 30-35 dakika kadar pişirin. Pişirme işleminin bitmesine yakın un ilave edin ve sosun kıvam almasını sağlayın. Soğumadan servis yapın.