



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PESTO SOSLU PİLİÇ

16 adet Banvit Piliç Baby Şiş Tava
1 çorba kaşığı zeytinyağı
200 gr kiraz domates (her biri 2'ye kesilmiş)
3 çorba kaşığı pesto sos
3 çorba kaşığı krema
4 sap taze fesleğen (yapraklanmış, iri doğranmış)
Tuz
Tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağını ısıtıp, etleri yerleştirin. Hızlı ateşte, her iki yüzleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 2 şer dak. pişirin.

Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 3-4 dak. daha pişirip, bir tabağa alın. Tuz ve karabiber serpip, sıcak tutun.

Aynı tavaya domatesleri yerleştirin. Hızlı ateşte ve tavayı hafifçe sallayarak, 1-2 dak. pişirin.

Pesto sos, krema ve fesleğen yapraklarını ekleyip, 1-2 dak. ısıtın.

Etleri ve domatesleri tabaklara paylaşın. Fesleğenli kremayı üzerlerine gezdirerek servis yapın.