



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ KEBABI

800 gr Piliç (gögüs kısmı)
40 gr margarin
100 gr Sogan
1 iri dis Sarmisak
200 gr Domates
50 gr Dolmalik biber
100 gr Mantar
4 corba kasigi Krema
1 tatli kasigi Tuz
1/2 tatli kasigi Karabiber
2 bardak Su
1/2 adet Limon

Ön hazirlik olarak pilicın gögüs kısmındaki derileri alip, atin. Gögüs etini iri kusbasi dograyin.

Sogani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin. Sarmisagi ayiklayip, ince kiyin.

Domatesi, kabuklarini soyup çekirdeklerini temizledikten sonra, iri zar biçimi dograyin. Dolmalik biberin sap ve çekirdekli kisimlarini alip, atin.

Biberi serit biçiminde kesin.

Mantarların büyük olanlarını dörde, orta boy olanlarını ikiye kesin.

Saplarının uçlarını kesip, atin. Küçük mantarları, saplarının uç kismilarini kesip attikten sonra, bütün olarak birakin. Mantarları içine biraz tuz atilmis ve 1/2 limon konmus bol suda yumusamaya baslayincaya kadar yaklaşık 1/2 saat- haslayin. Süzdürüp, bir kenara alin.

Yağı genişçe bir tencerede orta ateste eritin. Yağ kizmaya baslayınca piliç parçalarını ilave edin. Atesi açin. Piliç parçalarını bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Sogan, sarmisak, dolmalik biber ve mantari ilave edin. Sik sik karistirarak, 3-4 dakika daha pisirin. Tuzunu ve biberini serpin. Domatesi serpistirin. Ara sira karistirarak birkaç dakika daha pisirin. Kremasini ilave edin.

Ardından suyunu verin.

Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Piliçleri, ağır ateste 15-20 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini 10 dakika daha uzatin.
