



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ KÜLBASTI

Eyüp Sevinç

4 adet piliç göğüs eti
1 çay bardağı yoğurt
1 adet soğan
1 yemek kaşığı salça
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Soğanı rendeleyerek suyunu çıkartın. Yoğurdu, soğanın suyunu, salçayı, yağın yarısını, tuzu ve karabiberi karıştırarak külbastı sosunu hazırlayın. Piliç etlerini bu sosa bulayın ve bir süre bekletin. Hazırlanan piliç etlerini tavada zeytinyağı ile pişirin. Pişen piliç külbastıyı ızgara domates biber ve pirinç pilavı ile servis edin.

