



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİLİÇ KÜLBASTI

400 gram tavuk göğsü  
2 adet soğan  
2 adet sivri biber  
2 diş sarımsak  
5 çorba kaşığı zeytinyağı  
Kekik, karabiber, tuz

Tavukları parçalara bölüp kemiklerinden ayırın ve bir pirzola demiriyle döverek inceltin. Tavada yağı eritip kızdırdıktan sonra tavuk etlerini kızartın. Tavuk etlerinin üzerine tuzu, kekiği ve karabiberi serpin. Başka bir tavada kızgın yağda piyazlık doğranmış soğanlarla sivri biberleri kavurun. Kavurduğunuz soğanlı biberli karışımı kızarmış tavukların üzerine boşaltın. Yemeğin suyunu, et suyu tableti ve dövülmüş sarımsakları ekleyip 10 dk. kadar pişirin. Suyunu çekince kadar bekleyip servis yapın.