



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ KÜPÜ

HAMURU İÇİN:

1 fincan Ravika zeytinyağı

1 fincan margarin

1 fincan yoğurt

1 fincan su

Kabartma tozu

Tuz

1 tatlı kaşığı sirke

Aldığı kadar un

Hamur yoğurma kabına un, yoğurt, yağ, sirke, su ve kabartma tozunu koyup hamur yapın. Üzerine nemli bez örtüp hamuru dinlendirin. Diğer tarafta soğanları tavaya koyup iki kaşık zeytinyağı ile kavurun. İçine domates, yeşilbiber ilave edip kısık ateşte 5 dakika pişirdikten sonra tavuk etlerini ve mantarları da ekleyin. Tavuk etleri pişince ateşten alıp soğutun. Tuz, karabiber ve kaşar peyniri rendesini de karışıma ekleyin. Hamuru merdane ile açıp yağlanmış yuvarlak bir tencereye yerleştirin. İçine hazırlanan tavuklu içi koyup üzerini hamurla kapatıp tepsiye ters çevirin. Fırında kızarana kadar pişirin, sebze ile servis edin.

