



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ KUŞHANE KEBABI

- 1 adet defne yaprağı
- 5 adet tane karabiber
- 2 tane karanfil
- 1 çorba kaşığı tepeleme yağ
- 1 adet piliç
- 1 diş ince kıyılmış sarmısak
- 1 adet küçük soğan
- 1/2 su bardağı ince dilimlenmiş mantar
- 1/2 tatlı kaşığı un
- 3 adet orta boy domates
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1,5 bardak tavuk suyu (veya su)

- 1) Defne yaprağını, tane karabiber ve karanfilleri temiz bir beze torba gibi sarıp ağzını bağlayınız.
- 2) Yağı bir kuşhaneye koyup kızdırınız. Piliçleri ilâve edip 2 dakika alt ve üstünü kızartıp sarmısak ve soğanı ilâve ediniz.
- 3) 2 dakika daha karıştırarak yukarıdaki torbayı, mantarı, ununu, domatesi, tuz ve suyunu ilâve edip ağır ateşte 30 dakika pişiriniz.
- 4) İçindeki torbayı çıkarıp pilici tenceresiyle servis yapınız.