



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ LOKMASI

MALZEMESİ

2 adet orta boy piliç
1/2 kg. domates
1 baş kuru soğan (kuşbaşı doğranmış)
150gr. SANA yağı
250 gr. mantar
4 adet dolmalık biber
1 bardak su
yeteri kadar tuz, karabiber

Ayıklanmış, kemikleri çıkmış, piliçleri lokma şeklinde doğrayıp, hazırlayın. Bir tencere içerisinde SANA ile kuru soğanı karıştırıp, 2 dakika pembeleştirin. Piliçleri ilave edip 5 dakika karıştırarak sote edin. Haşlanmış, doğranmış mantarları, kabukları soyulup doğranmış domatesleri ve biberleri tencereye koyarak, suyunu, tuzunu, biberini karıştırıp 15 dakika orta hararetli ateşte pişirin. Servis tabağına koyup yanına pilav ile sıcak olarak sunun.

