



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ PAPRIKA

1 paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
10 adet sarımsak (iri doğranmış)
2 adet domates (küp doğranmış)
1 adet sivribiber (halka doğranmış)
1 adet defne yaprağı
2 adet kesme şeker
100 gr mantar (uzun dilimlemiş)
8 çorba kaşığı su
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
1 çorba kaşığı kekik

Etleri un ile harmanlayın. Isıtılmış zeytinyağında et ve sarımsağı karıştırarak 3 dak. soteleyin.

Domates, sivribiber, defne yaprağı, şeker ve mantarı ilave edip 3 dak. daha karıştırın. Su, tuz ve karabiberi katıp bir kez karıştırın ve 10 dak. pişirin. Kekiki katıp harmanlayın. Sıcak servis yapın.

Not: Arzu ederseniz pişen etin üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serperek servis yapabilirsiniz.

