



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ TAS KEBABI

Yağlı pilici uzunlamasına ve enlemesine 4 parçaya bölünüz. Tuz, biber ve baharat ekerek 1 gece bekletiniz. Kanı ve suyu süzüldükten sonra ertesi gün çok körpe ve taze 2 - 3 fasulye ya da bamya ya da bir tane çok körpe, parmak kalınlığında sakız kabağı ya da bu büyüklükte bir patlıcanı 4 parça edip kabuğunu soyup pilic parçalarıyla birlikte tencereye koyunuz. Piştiği zaman tabağa koyarak sofraya getiriniz.