



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ SİLOR

<https://www.erpilic.com.tr>

1 adet Erpiliç göğüs

Yarım kg silor (süpermarket ve doğal pazarlarda bulabilirsiniz)

Tavuk suyu

Üzeri için:

2 su bardağı yoğurt

2-3 diş dövülmüş sarımsak

2 çorba kaşığı tereyağı, pul biber

Piliç göğsünü 20 dakika haşlayın ve süzün. Soğuduktan sonra etleri elinizle didikleyin. Silorları ısıya dayanıklı bir fırın kabına yan yana dizin ve üzerine çıkacak kadar su doldurup, hemen suyu boşaltın. Üzerine didiklenmiş piliç etini yayın ve silorun yarısına gelecek kadar piliç suyunu gezdirin. Üzeri için yoğurt ve sarımsağı çırpıttıktan sonra tavuğun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika tutun ve çıkarın. Eritilmiş tereyağının içine pul biberi yakın ve fırından çıkardığınız yemeğin üzerine gezdirin.

