



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİLİÇLİ TİRİT

2 adet piliç
2 kaşık tereyağı
1 kaşık un
1 ekmek

Bir tencere içerisinde temizlenmiş piliçleri ve üzerine çıkana kadar su ve tuz koyarak, piliçler yumuşayınca kadar pişiriniz. Pişen piliçleri parçalara bölünüz. Başka bir tencere içerisinde tereyağı ile ateş üzerinde hafifçe kızartınız. Sonra yarım kepçe piliç suyu ile ıslatıp, bir tarafa bırakınız. Diğer tarafta bir küçük tepsi içerisinde, ekmeği kuşbaşı şeklinde diziniz. Elde ettiğiniz piliç suyunu hepsinin üzerine gezdiriniz. Ekmekler piliç suyunu içince, diğer hazırladığınız etleri, üzerine örtünüz. Biraz karabiber ekleyip, servis yapınız.