



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLİÇ YAHNİSİ

MALZEMELER

400 gr. piliç göğüs ya da but eti
1 adet kuru soğan
1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet patlıcan
2 adet orta boy patates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı beyaz biber
Tuz

Piliç etlerini uzunlamasına ve iri parçalar halinde doğrayın. Kabak, havuç, patlıcan, patates ve soğanları da aynı şekilde doğrayarak yemeğin ön hazırlığını tamamlayın. Ocağa bir tencere koyarak içine tereyağını ilave edin ve kızdırın. Önce piliç etlerini sonra sırası ile soğan, havuç, patates, kabak ve patlıcanları ilave edin. Yemeğinizi limon suyu, beyaz biber ve tuz ile lezzetlendirerek kapağını kapatın. Yemeği kısık ateşte ve kendi suyunda 20 dakika karlar pişirin.