



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ŞEFTALİLİ PİLİÇ

4 adet Banvit Piliç Bonfile Göğüs  
2 çorba kaşığı susam yağı  
3 adet büyük boy şeftali (soyulmuş, dilimlenmiş)  
3 adet taze soğan (2,5 cm uzunluğunda kesilmiş)  
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)

Isıtılmış yağda ve hızlı ateşte etlerin her iki yüzünü 5'er dak. pişirin.  
Şeftali dilimleri ve soğanları ilave edip tuz, karabiber serpin.  
Üzerini bir kapakla kapatıp kısık ateşte yaklaşık 15 dak. pişirin.  
Sıcak servis yapın.

