



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACILI AMFİ PİLAVI

- 100 Gr Sana Klasik
- 1 Yemek Kaşığı soya yağı
- 2 Yemek Kaşığı Domates sosu
- 1 Adet haşlanmış kereviz
- 2 Adet soğan
- 1 Aldığı kadar acı toz biber
- 1 Avuç maydanoz
- 2 Adet Domates
- 1 Bardak PİRİNÇ
- 1 Aldığı kadar tuz
- 1 Yemek Kaşığı acı biber salçası
- 4 Adet tavuk göğsü
- 1 Yemek Kaşığı un
- Aldığı kadar karabiber

Tavuk göğüslerini küp küp doğrayın. Tencerede soya yağın kızdırın ve tavukları kavurmaya başlayın. Tavuk göğüsleri pişince bir kenara alın. Aynı bir yerde SANA MARGARİNİ kızdırın, içine unu ilave edip pembeleşinceye kadar kavurun. Kereviz, soğan ve domatesi çok küçük küpler halinde doğrayın. Sebzeleri unlu tencereye ilave edip kavurmaya başlayın. Sebzeler ezilmeye başlayınca içine tavuk parçalarını, domates sosunu, salçayı, tuz ve baharatlarını ilave edip 10 dakika daha pişirin. Üzerini ince kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

---