



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASMALI PİLİÇ

150 gr asma yaprağı
500 gr Banvit Piliç Kalça Kuşbaşı
250 gr arpacık soğan
2 adet domates (iri kuşbaşı doğranmış, çekirdekleri temizlenmiş)
6 adet tane karabiber (dövülmüş)
1 çay kaşığı kimyon
Tuz (arzu edilen miktarda)
100 ml su (ılık)

Etleri 2'e kesin.

Et, arpacık soğan, domates, karabiber, kimyon ve tuzu iyice harmanlayın.

Tencereye bir kat asma yaprağı, bir kat etli harç olmak üzere yapraklar ve harç bitinceye kadar kat kat dizin.

Üzerine ılık suyu gezdirin, kısık ateşte kapağı kapalı olarak yaklaşık 20 dak. pişirin.

Sıcak servis yapın.

