



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI PİLİÇ

- 1 paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet ayva (8?e bölünmüş)
- 1 adet kuru soğan (8?e bölünmüş)
- 12 adet kuru erik (çekirdekleri çıkartılmış)
- 1 çay kaşığı köri
- 2 çorba kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı zencefil
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
- 200 ml piliç suyu (kaynar)
- 100 gr krema

Isıtılmış yağda soğan ve ayva dilimlerini soğanlar sararıp yumuşayıncaya kadar yaklaşık 5 dak. karıştırarak soteleyin. Etleri katın ve karıştırmaya devam ederek hızlı ateşte 7-8 dak. daha soteleyin.

Erik, köri, soya sosu, tarçın, zencefil, tuz, karabiber ve piliç suyunu katıp iyice karıştırın ve kısık ateşte yaklaşık 15 dak. pişirin.

Kremayı ilave edin, 1-2 dak. daha pişirip ateşten indirin ve sıcak servis yapın.

