



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ PİLİÇ GÜVEÇ

- 2 adet Banvit Piliç Drumstick
- 2 adet Banvit İncik
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet büyük boy soğan (ince kıyılmış)
- 4 adet orta boy patates (her biri 4'e kesilmiş)
- 80 gr çamfıstığı (hafif kavrulmuş)
- 80 gr badem (kabukları soyulmuş, hafif kavrulmuş)
- 4 diş sarımsak (dövülmüş)
- 2 çorba kaşığı kekik
- 750 ml piliç suyu
- 250 ml beyaz üzüm suyu
- 80 ml limon suyu
- 3 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- 500 gr küçük boy taze fasulye

Zeytinyağını ısıtıp, etleri yerleştirin. Hızlı ateşte ve çevirerek, her tarafları hafif kahverengi oluncaya kadar pişirin. Tavadan alıp, sıcak tutun.

Aynı tavaya soğanları koyun. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayınca kadar soteleyin.

Soğan, et ve patatesleri bir fırın kabına yerleştirip, üzerlerine çam fıstığı, badem, sarımsak ve kekiği serpin. Piliç suyu, üzüm suyu ve limon suyunu gezdirip, maydanozun yarısını ilave edin. Fırın kabını kapakla veya iki katlı alüminyum folyo ile hava almayacak şekilde kapatın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, yaklaşık 1 saat pişirin.

Fasulyeleri, kaynar bol suda veya buharda hafif yumuşayınca kadar, yaklaşık 10 dak. haşlayın.

Etleri haşlanmış fasulyelerle birlikte, kalan maydanozu serperek servis yapın.

