



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BAMYALI PİLİÇ

**MALZEMELER** 5 kişilik

1 adet piliç

yarım kg ayıklanmış bamya

4 tane domates, büyük doğranmış

3 çorba kaşığı margarin

yarım su bardağı su

2 çorba kaşığı limon suyu

tuz, karabiber

**HAZIRLANIŞI**

Pilici temizledikten sonra küçük parçalara bölerek bir tencereye margarinle beraber yerleştirin. Domatesleri tavuğun üstüne yayın. Tuz ve biber ilave ederek 15-20 dakika orta sıcaklıkta pişmeye bırakın.

Bamyaları da tavuğun üzerine yerleştirin. Yarım bardak su ekleyerek yumuşayınca kadar orta sıcaklıkta 20 dakika pişirin. Limon suyunu kattın ve 5 dakika daha kaynatıp, servis yapın.

---