



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞDAY YATAĞINDA PİLİÇ

4 adet Banvit Piliç Bonfile Göğüs İri lokma kesilmiş)
2 çorba kaşığı zeytinyağı
125 gr aşurelik buğday (pişmiş)
1 adet kırmızı soğan (iri doğranmış)
1 adet acı kırmızı biber (iri doğranmış)
4 çorba kaşığı taze kişniş veya maydanoz (iri doğranmış)
2 adet limon (kabuğu rendelenmiş, suyu sıkılmış)
1 adet etli kırmızı biber (iri doğranmış)
Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
1 adet limon (karpuz dilimi kesilmiş)
Maydanoz (süslemek için)

Etleri yağın yarısı ile yağlayın, ızgarada ve orta ateşte her tarafları altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 7-8 dak. pişirin.

Kalan yağ, aşurelik buğday, soğan, acı kırmızı biber, kişniş, limon kabuğu ve suyu, etli kırmızı biber, tuz ve karabiberi iyice harmanlayın.

Harmanlanan malzemeyi tabaklara paylaştırıp, üzerlerine etleri yerleştirin. Limon dilimleri ve maydanozla süsleyerek servis yapın.

