



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLBER SOSLU PİLİÇ (4 KİŞİLİK)

Malzeme : 1 ad Piliç, 125 gr. Tel şehriye, 1 ad. Soğan, 2 ad. Çarliston biber, 1 ad. Domates, 50 gr. Tereyağı, Tuz, Karabiber.

Sosu : 2 diş Karanfil, 4 ad. tane karabiber, 1 ad. Elma, 2 ad. Havuç, 4 parça tavuk kanadı, 1 parça Adaçayı, 1 parça Tarçın kökü. Hepsi kavrulup, sos bağlanıp, pilice servis edilir.

Tarif : Pilicin içi temizlenip, ciğeri, yüreği ve taşlığı tavla zarı gibi doğranır. Tereyağı eritilip, ince doğranmış soğan kavrulur, tavuğun ciğeri, taşlığı ve yüreği katılarak sotelenir. Sonra kuşbaşı doğranan biber, domates ilave edilip, 1 bardak su, tuz ve karabiberi katılarak kaynatılır. Sos kaynamaya yakın, bir kaşık tereyağı ile tel şehriye kavrulup, kızardıktan sonra sosa ilave edilip, dinlenmeye bırakılır. Daha sonra pilicin içerisine doldurulup, fırında pişirilir, sosuyla servis yapılır.

Esenlikler...