



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PİLİÇ

1 paket Banvit Piliç Göğüs Rulo

125 ml elma suyu

250 ml su

500 gr domates (kabukları alınmış, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)

1 adet orta boy soğan (piyaz doğranmış)

1 çorba kaşığı fesleğen (iri doğranmış)

1 çorba kaşığı taze nane (iri doğranmış)

2 çorba kaşığı maydanoz (iri doğranmış)

Elma suyu ve suyun yarısını kısık ateşte, üzerini kapatmadan 15 dak. kaynatın. Etleri ekleyip, yumuşayınca kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin.

Domates, kalan su, soğan, fesleğen, nane ve maydanozu karıştırın. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın.

Orta ateşte ve ara ara karıştırarak, üzerini kapatmadan 5-6 dak. pişirin.

Etleri tabaklara alın. Üzerlerine domates sosu gezdirip, servis yapın.

