



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOMATESLİ PİLİÇ

- 4 adet piliç göğüs bonfile
- 250 gr kuşkonmaz (taze veya konserve)
- 1 adet taze soğan (ince doğranmış)
- 4 çorba kaşığı mercanköşk (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 3 çorba kaşığı tavuk suyu
- 500 gr kiraz domates
- 1 çorba kaşığı tatlı kırmızı biber salçası
- 1 çay bardağı su

Eteri, taze soğan, mercanköşk, sarımsak ve tavuk suyu ile harmanlayıp, teflon tavada her iki yüzünü 3'er dak. pişirin.

Salçayı karıştırarak su ile açın. Eteri domatesler ile birlikte bir fırın kabına yerleştirin ve aralarına salçalı suyu gezdirin.

Üzeri açık olarak, önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 15 dak. pişirin.

Kuşkonmazları kaynatarak ya da buharda yumuşayana kadar pişirin ve domatesli pilicin yanında servis yapın.

