



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR GÖBEĞİNDE KUŞKONMAZLI PİLİÇ YAHNİSİ

Malzemesi

- 1 kg kuşkonmaz
- 600 gram beyaz piliç eti
- 1 adet büyük domates
- 1 adet soğan
- 6 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı Tamek Domates Salçası
- 6 adet enginar
- 4 çorba kaşığı tereyağı

Domates, soğan ve sivri biberi piyazlık doğrayın. Bir tavaya iki çorba kaşığı tereyağı koyup, soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Piliç etini kuşbaşı şeklinde doğrayın. Kavrulmuş soğana ilave edin. 3 dakika sonra biberleri koyun. 5 dakika daha kavurup salçayı, domatesleri ve bir miktar suyu ekleyin. Baharatları ve küçük küçük doğradığınız 4-5 adet kuşkonmazı içine atıp 10 dakika kaynatıp ocaktan alın. Daha önceden haşlanmış enginarları fırın tepsisine koyup oyuk kısımlarına piliç yahnisinden doldurun. Orta ısıdaki fırında 15 dakika pişirin. Bu arada kalan kuşkonmazları soyun, parmak büyüklüğünde kesin, 2 çorba kaşığı tereyağında pişirin. Enginarların yanında servis yapın.