



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FASULYELİ GÜVEÇ PİLİÇ

1 piliç
2 çorba kaşığı yağ
2 orta boy soğan
2 iri domates (kuşbaşı doğranmış)
tuz
2 su bardağı su yoksa etsuyu

Bir güvecin dibini yağlayıp, yıkayıp ayıklanmış fasulyeler dizilir. Domatesler fasulyenin üzerine yayılır, soğanlar ortadan kesilerek üzerine konur. Suyunu çekip sararıncaya kadar 15 - 20 dakika ağır ateşte pişirilir. Başka bir kapta yağ eritilir, parçalanmış pilici atıp altı, üzeri 2 dakika kızartılır. suyunu ve tuzunu koyun, bir kere kaynadıktan sonra piliç parçalarını alıp pasulyenin üzerine yerleştirin, en son et suyunu koyarak ağır ateşte pişirin.

[ML® Fasulyeli Tavuk Güveci için tıklayın](#)