



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ BUT KAVURMA

www.beypilic.com.tr

6 Kişilik
Piliç But Sote ½ kg
Soğan 1 Adet
Sarımsak 1 Diş
Çarliston Biber 2 Adet
Domates 1 Adet
Kültür Mantarı 200 gr
Sıvı Yağ 1 Su Bardağı
Fesleğen
Tuz
Beyaz Toz Biber

Piliç but soteler kuşbaşı şekilde doğranmış olan soğanların içine konulduktan sonra sote yapılır. 20 dakika hafif ateşte piştikten sonra kuşbaşı doğranmış çarliston biberler ve domatesler ilave edilir ve ateşten alınır. Üzerine fesleğen, tuz ve beyaz toz biber ilave edildikten sonra altına krep ile servis yapılır.

