



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ SÜTÜNDE PİŞMİŞ TAVUK

4 adet AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüs
4 diş sarımsak
1 adet soğan (ince doğranmış)
4 adet fındık
1 yemek kaşığı kişniş tohumu
3 yemek kaşığı sıvıyağ
2 buçuk cmlik taze havlıcan (soyulup ezilmiş)
2 sap limon otu (hafifçe ezilmiş)
3 adet misket limonu yaprağı
2 adet defneyaprağı
1 tatlı kaşığı şeker
2 ½ su bardağı hindistancevizi sütü
Tuz

1 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüsleri küp doğrayın ve tuzlayın.
2 Sarımsak, soğan, fındık ve kişniş mutfak robotunda macun haline getirin.
3 Yağı kızdırın hazırladığınız karışımı kavurun.
4 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüsleri, limon otu, havlıcan, misket limonu yaprağı, defneyaprağı, şeker, Hindistancevizi sütü ve tuzu içine karıştırın, tavadaki sosa iyice bulanması için çevirin.
5 Kaynayınca altını iyice kısın, kapak kapatmayın.
6 AYTAÇ ÇİFTLİK PİLİÇ Tabaklı Piliç Sırsız Göğüsler yumuşayana ve sosun yarısı buharlaşıp koyulaşana kadar 30-40 dakika pişirin.
7 Servisten hemen önce havlıcan ve limon otlarını çıkartın, servis edin.

