



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI PİLİÇ

- 1 tabak Banvit Piliç Kalça Kuşbaşı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet soğan (ince kıyılmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 adet yeşil sivribiber (ince kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
- 1 tatlı kaşığı kişniş tohumu
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 200 gr domates (kabukları soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş, küçük küp doğranmış)
- 200 ml krema
- 300 gr ıspanak (iri doğranmış)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Zeytinyağını ısıtıp, soğan, sarımsak, yeşil sivribiber ve zencefili katın. Orta ateşte ve karıştırarak 2-3 dak. kavurun.

Karıştırmaya devam ederek kişniş ve kimyonu serpip, 1-2 dak. daha soteleyin.

Etleri ekleyin. Hızlı ateşte, altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. soteleyin.

Domatesleri ilave edip, hafifçe karıştırın ve hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve 7-8 dak. pişirin. Tuz ve karabiber serpip, hafifçe karıştırın.

Hafifçe karıştırarak kremayı gezdirin. İspanağı katın ve ara ara karıştırarak 7-8 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

