



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL USULÜ DRUMSTİCK

- 1 küçük paket Banvit Piliç Drumstick
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet büyük boy soğan (piyaz doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 4 adet etli kırmızıbiber (közlenmiş, doğranmış)
- Tuz, karabiber (arzu edilen miktarda)
- 10 adet yeşil zeytin (çekirdekleri çıkartılmış, 2'ye bölünmüş)
- 50 gr kuru üzüm (sultani)

Isıtılmış 2 çorba kaşığı zeytinyağında soğan ve sarımsakları soğanlar yumuşayınca kadar 2-3 dak. karıştırarak soteleyin. Etli kırmızıbiber, tuz ve karabiberi katın. Karışımı püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin. Kalan yağı ısıtın, etleri ilave edin, çevirerek 6-7 dak. pişirin. Etlerin üzerine kırmızı biber püresini yayın. Zeytin ve kuru üzümleri ekleyin. Üzerini örtüp kısık ateşte 25-30 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

