



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İSPANYOL USULÜ PİLİÇ

4 kişilik
1 er adet kırmızı ve sivri biber,
100 g taze mantar,
1 büyük baş soğan,
4 adet piliç but (her biri 200 g),
tuz,
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak,
1 çorba kaşığı sirke,
1-2 çorba kaşığı bal,
kırmızı biber,
1 damla acılı sos,
2 çorba kaşığı kızarmış yer fıstığı.

Biber tanelerini ayıklayarak yıkayın ve şeritleyin. Mantarları ayıklayarak dörde bölün. Soğanları doğrayın. Butları yıkayarak kurulayın, yüzeylerini tuzlayın. Yağı derin bir tavada kızdırın, butları altlı üstlü olmak üzere kızartın, kızarttıktan sonra çıkarın. Soğanları kızartın, ezilmiş sarımsağı ilave edin. Biber şeritlerini ve mantarları karıştırın, Sirke, bal, kırmızı biber, acılı sos ve tuz ile tadlandırın. Butları sosun içine koyarak kapağı kapatın ve 20 dakika pişirin. Fıstıkları ezin, üzerine serpiştirin. Pilav ya da ekmek ile servis yapın.