



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK BEĞENDİLİ PİLİÇ SOTE

Piliç sote için:

15 adet arpacık soğan

1 adet tavukgöğsü

1 adet çarliston biber

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

1 çay kaşığı tane kişniş

3 dal taze kekik

1 dal taze biberiye

Tuz

Karabiber

Kabak beğendi için:

1 adet kabak

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı un

1 su bardağı süt

50 gr. rendelenmiş taze kaşar

4 dal dereotu

Tuz

Karabiber

Kabak beğendi için tereyağını zeytinyağıyla eritiyoruz. Unu ekleyip kavuruyoruz. Sütü ve zeytinyağında kavurduğumuz rendelenmiş kabakları ilave edip hazırladığımız beşamele yediyoruz. Tuz ve karabiber ekliyoruz. Son olarak rendelediğimiz kaşarı ve doğradığımız dereotunu ilave edip karıştırıyoruz. Ürünlerimizi tabaklıyoruz. Kabak beğendi tarifi hazır.

Arpacık soğanları zeytinyağında karamelize ediyoruz. Kuşbaşı doğradığımız tavukgöğsünü soğanlarla sotelemeye başlıyoruz. Çarliston biberi tavukların boyutunda doğruyoruz. Kişnişleri havanda eziyoruz. Kekik ve biberiyeyi ince ince doğruyoruz.

Doğradığımız biberleri, salçayı ilave edip soteliyoruz. Kırmızı toz biber, kişniş, tuz ve karabiber ekleyip sotelemeye devam ediyoruz. 1,5 su bardağı sıcak su ilave edip taze baharatları ekliyoruz.



