



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYIK SEFASINDA PİLİÇ

3 adet kabak
2 adet piliç kalça
3 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni
1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
8 adet mantar
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı kekik
4 adet taze soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 ½ su bardağı su
Bir miktar dereotu (üzeri için)

Hazırlanışı

- 3 adet kabağın kabuğunu soyup ortadan ikiye kesin, arasındaki çekirdekleri çıkarıp hafifçe haşlayın. Haşlanmış kabakları tepsiye dizin (karnıyarık gibi).
- Harcı için: Yayvan bir tencerede margarini kızdırın, içine küp küp doğranmış 2 adet piliç kalçayı ilave edip kavurun.
- Tavuklar renk alınca içine rendelenmiş 1 adet havucu ve kıyılmış 8 adet mantarı ekleyip sote etmeye devam edin.
- Daha sonra içine Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni, Knorr Sarımsaklı Çeşni, 1 tatlı kaşığı kekik, kıyılmış 2 adet taze soğan, 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber ve su ilave edip bir taşım kaynatın.
- Kabakların içini harç ile doldurup 185 derece ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.
- Kabakları kayık servis tabağına alın, kalan 2 adet kıyılmış taze soğan ve ½ demet kıyılmış dereotu ile süsleyip servis edin.

[ML® Kayık Yemeği için tıklayın](#)
