



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PİLİÇ

MALZEME (4 kişilik)

1 piliç

2 soğan

3 diş sarımsak

4 domates Karabiber

Yeteri kadar haşlanmış kestane

Tuz

Temizlenmiş, yıkanıp kurulanmış pilici tuz ve karabiberle ovun. Yağsız kızartma şartlarına göre hazırlanmış tencerede her tarafı pembeteşinceye kadar çevirerek kızartın. Rendelenmiş soğanı, kabukları soyulmuş domatesi ilave ederek kapağı kapatın. Ateşi en kısık ayarına getirin, 20 dakika süreyle tam pişirmesini yapın. Dışarıya aldığınız pilici sıcak muhafaza edin. Tencerede biriken suyu iyice kaynattıktan sonra 2 çay kaşığı un, karabiber, tuz, kırmızı biber ve biraz kutu sütü ile karıştırarak enfes bir sos hazırlayabilirsiniz. Daha önceden suda haşladığınız kabuklarını soyduğunuz kestaneleri servis kabına alarak pilici sıcak servis yapın.