



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZIBİBERLİ PİLİÇ

- 1 çorba kaşığı tepeleme yağ
- 1 adet yarka
- 1 çay kaşığı dövülmüş çuşka biber
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet defne yaprağı
- 6 adet tane karabiber
- 2 adet tane karanfil
- 2,5 su bardağı tavuk suyu (yoksa et suyu veya su)
- 1 orta boy ince kıyılmış soğan
- 1 tatlı kaşığı un
- 1/2 tatlı kaşığı biber salçası (yoksa salça)
- 1/2 tatlı kaşığı kırmızıbiber

- 1) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız. Piliçleri 2'şer dakika altüst edip kızartıp soğanını ilave ediniz.
- 2) 1 dakika soğanla kızartıp ununu ve biber salçasını ilâve ederek karıştırınız. Bütün kalan malzemeyi ilâve ediniz. Bir kere karıştırınız.
- 3) Ağızını kapatıp ağır ateşte 30 dakika pişiriniz. Bir güvece piliçleri çıkarıp, üzerine salçasını süzdürüp servis yapınız.