



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞNIŞLI PİLİÇ

- 1 büyük paket Banvit Piliç Şerit Göğüs
- 3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 4 adet taze soğan (ince kıyılmış)
- 2 cm büyüklüğünde taze zencefil (ince kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı kişniş (toz)
- 1 tatlı kaşığı kimyon (toz)
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 4 çorba kaşığı çamfıstığı
- 2 çorba kaşığı taze kişniş veya maydanoz (ince kıyılmış)
- Tuz (arzu edilen miktarda)

Sarımsak, taze soğan, zencefil, kişniş, kimyon, 3 çorba kaşığı zeytinyağı ve çamfıstığını iyice harmanlayın. Kalan zeytinyağını yağsız veya vog tavada iyice ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, etler altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 4 dak. pişirin. Karıştırmaya devam ederek sarımsaklı karışımı katın. Tuz serpip, yaklaşık 4-5 dak. daha pişirin. Kişniş veya maydanoz serperek servis yapın.

