



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ PİLİÇ

MALZEMESİ:

1 adet orta boy pilic
1 orba kaşığı köri
1 orta boy soğan
3/4 bardak rafine yağ
1 elma
1 muz
2 bardak tavuk suyu
1 tatlı kaşığı un
1 orba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı pul kırmızı biber
Tuz

HAZIRLANIŞI:

Bütün pilici temizledikten sonra kemiklerini de ayırarak, kuşbaşı doğrayın. Soğanları da soyup ince piyaz şeklinde doğrayın. Sonra elma ve muzı soyup dilimler halinde kesin. Pilici pişireceğiniz tencereye yağı koyun ve kızınca, piyaz doğranmış soğanları içine atıp, pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra kuşbaşı doğranmış ve derileri çıkarılmış pilici de katın ve sote edin. Arkasından elma ve muzları da ekleyerek sote işlemini sürdürün. Bu arada Kari, tozu, kırmızı biber ve salçayı koyun, bir yandan karıştırırken, sulanmaması içinde unu serpererek bir iki dakika daha kavurmaya devam edin. Sonra tavuk suyunu sıcak olarak ilave edin ve tuzunu serpip pişirin. Körilili pilici pilav ile servis edin.