



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZ BİBERLİ PİLİÇ KALÇA

- 6 adet piliç kalça
- 4 adet közlenmiş biber
- 2 adet dolmalık biber
- 2 adet sivri biber
- 2 adet çarliston biber
- 1 adet Knorr Tablet Tavuk Bulyon
- 1 çorba kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni
- 4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 2 su bardağı su
- Bir miktar karabiber
- 1 su bardağı mısır (haşlanmış)

Hazırlanışı

1. Tavadaki sıvı margarini kızdırıp piliç kalçalara renk verin.
 2. Yayvan bir tencerede kalan yağ kızdırıp ince doğranmış dolmalık biberleri, sivri biberleri, çarliston biberleri kavurun.
 3. En son olarak doğranmış köz biberleri, mısır, Knorr Tablet Tavuk Bulyon'u, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi, suyu, karabiberi koyup bir taşım kaynatın.
 4. Hazırladığınız sosu piliç kalçalarının üzerine koyup bir taşım hepsini pişirin, sıcak olarak servis edin.
-