



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KREMALI PİLİÇ

800 gr. parçalanmış piliç,  
1 çorba kaşığı tepelene tereyağı,  
soyulmuş küçük bir soğan,  
yarım tatlı kaşığı tuz,  
biraz karabiber,  
1 silme tatlı kaşığı un,  
250 gr. taze krema,  
3 yumurtanın sarısı,  
2 su bardağı tavuk suyu.

Tereyağını bir tencerede eritin, soğanı ve piliç parçalarını koyarak 3 er dakika altını ve üstünü kızartın. Un tuz ve karabiberi katıp karıştırın. Tavuk suyunu koyup yarım saat pişirin, krema ile yumurta sarılarını küçük bir kaptaki karıştırın, pilicinin suyunu, karıştırarak bu karışıma katın, sonra hepsini birden piliç tenceresine dökün, kaynatmadan sofraya getirin.

Sevgiler.

---