



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEZİTA PİLİÇ KAPAMA

1 paket Lezita Kemikli Parça Et
1 büyük kuru soğan
1 demet pazı
5 adet taze soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
Tuz, karabiber

Soğanı piyaz doğrayın. Pazıları yıkayıp süzün. Taze soğanları uzunca parçalar halinde doğrayın. Dödüklü tencere veya normal kalın tabanlı tencerenin tabanına soğanı yayın. Üzerine Lezita kemikli piliç parça etleri yerleştirin.

Eterin üzerine taze soğanları serpiştirin. Tuz, karabiber ekleyin. Üzerine pazı yapraklarını kapatıp 2 bardak su ilave edin ve kapağını kapatıp dödüklü tencerede 20 dakika, normal tencerede 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

