



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PİLİÇ SOTE

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg kemiksiz piliç eti
200 g ince doğranmış soğan
150 g julienne yeşil biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı tuz
200 g tereyağı
350 g soyulmuş doğranmış domates
200 g julienne mantar
1 demet maydanoz
1 su bardağı su

Tencerenin içine yağın yarısı koyularak ateşte kızdırılır.
Doğranmış piliçler eklenerek sote yapılır, tuzu ve biberi eklenip ateşten alınır.
Diğer tencerede yağın diğer yarısı kızdırılır.
Soğan eklenerek renk değişmeye başlayınca yeşil biber, mantar, karabiber, kekik, domates eklenir.
1 bardak su ilavesiyle kaynamaya bırakılır.
5 dakika ağır ateşte kaynatılır.
Karışım sote yapılmış etlerin üzerine dökülür. Biraz karıştırılır.
Pilavla birlikte servise alınır.