



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRLI PİLİÇ BUT

MALZEMELER

8 adet piliç but
1 tatlı kaşığı köri
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz

SOSU İÇİN

2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
1 su bardağı et suyu
200 gr. konserve mısır
Bir tutam maydanoz
1 çorba kaşığı taze kekik
1 çorba kaşığı nişasta
Tuz

Piliçleri 3 bardak suda 15 dakika haşlayın. Sıvı yağ, köri ve tuz ile bir terbiye hazırlayıp, piliçlerin üzerine bir fırça yardımı ile sürün. Piliçleri ızgarada ters düz ederek pişirin.

Mısırlı sosu hazırlamak için;

Soğanları ince ince doğrayın. Bir tavada tereyağını eriterek soğanları pembeleştirin.

Mısır, et suyu, tuz ve karabiberi ilave ederek bir taşım kaynatın.

Nişastayı bir çorba kaşığı su ile sulandırdıktan sonra, sosa ekleyin. Doğranmış maydanoz ve kekiği ilave edin.