



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ BOMBAY

1 pilicin göğüs etleri
1 yemek kaşığı ince doğranmış soğan
40 g tereyağı
15 cl köri sos
5 cl taze krema
1/3 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber

Göğüs etleri zar şeklinde doğranır.
Tavada tereyağı kızdırılır.
Etler ilave edilir
Tuz ve biberlenerek sote yapılır.
Bir tabağa alınarak ağız kapatılır (reşoya da alınabilir)
Tavada kalan yağda soğanlar kavrulur, köri sos eklenir.
Sosa da bir miktar tuz ve karabiber ilave edilir.
Ateş hafifletilerek krema eklenir.
Önceden pişirilen etler de sosa karıştırılarak kaynatılmadan 1 dakika kadar ısıtılır.
Hemen servis yapılır.

Not: Yanında pilav, kuş üzümü ve soyularak kavrulmuş badem verilir.
