



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BUĞULAMA PİLİÇ

2 Piliç
2 Kahve kaşığı tuz, karabiber
4 Çorba kaşığı sade yağ
1 Bardak su

Piliçleri bol suyla çalkalayıp kurulaşın, Bir tencereye yarım bardak su sade yağ, karabiber ve tuzu koyun. Piliçleri tencereye yerleştirep kapağını kapatın. Hatif ateşte piliçleri pişirmeye başlaşın. 40 dakika sonra tencerenin kapağını açarak kalan yarım bardak suyu ilave edin. Fakat suyu biraz ısıtıp katın. Tencerenin kapağını tekrar kapatın. 40 dakika daha pişirin. Piliçler pişince tencereyi ocaktan alın. Piliçleri servis tabağına çıkararak önce ikişer ve sonra dörder parçaya bölün. Tenceredeki suyunu da üstüne dökerek hemen servis yapın. Piliçlerin yanına garni olarak fırında patates, veya sebze püresi koyabilirsiniz.