



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ GÜVEÇ

500 gram piliç kalça kuşbaşı (küp doğranmış)
5 çorba kaşığı
zeytinyağı
1 çay kaşığı safran
2 tatlı kaşığı kimyon
2 su bardağı su (kaynar)
1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 adet soğan (piyaz doğranmış)
5 sap maydanoz (ince kıyılmış)
2 adet domates
2 adet etli kırmızıbiber (boyuna 4'e bölünmüş)
6 diş sarımsak (kabuklu)

1 çorba kaşığı zeytinyağı, safran, kimyon ve karabiberi karıştırın. Etleri bu marinatla bulayıp 30 dakika dinlendirin. Kalan yağı ısıtıp soğanları soteleyin. Domatesi katıp karıştırın. Bir fırın kabına yayın. Etleri, fırın kabındaki malzemelerin içine katın. Etli kırmızıbiberlerle sarımsakları etlerin arasına yerleştirin. Suyu gezdirip önceden ısıtılmış 150 derece fırında 20 dakika pişirin. Üzerine pul kırmızıbiber serpin. Maydanozla süsleyin. Servis yapın.