



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ KAPAMA

4 Adet Keskinöğlü Üst But
2 Adet orta boy patates
1 Adet soğan
2 Adet taze soğan
2 Adet havuç
2 Adet çarliston biber
2 Yemek kaşığı sıvı yağ
2 Adet marul yaprağı
Yarım demet dereotu
1 Yemek kaşığı salça
2 Su bardağı tavuk suyu
Tuz

Soğanları soyduktan sonra yemeklik olarak doğrayın. Doğramış olduğunuz soğanları iki yemek kaşığı sıvı yağ içerisinde kavurun. İnce ince kıydığınız taze soğanları, dereotunu ve büyük parçalar halinde doğradığınız marul yapraklarını tencereye koyun. Üzerine iki yemek kaşığı salçayı da ekleyip bir süre kavurun. İki bardak tavuk suyunu kavurduğunuz harcın üzerine dökün. Küp şeklinde doğradığınız patatesleri, havuçları ve biberleri tavuk suyu kaynadıktan sonra tencereye ilave edin. En son olarak butları ve tuzu da ekleyip, kısık ateşte 1 saat kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

