



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ KAPAMASI

300 g havuç
150 g kereviz
5 adet taze patates
200 g taze soğan
1 marul
45 g (3 çorba kaşığı) Sana
5 diş sarımsak
500 ml (2 su bardağı) tavuk suyu
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
5 parça but veya kemikli piliç göğüs eti (derisi alınmış)
1/4 limonun suyu

Hazırlık:

Havuçları kazıyıp çapraz doğrayın. Kereviz ve patatesleri soyun. Kerevizi ikiye bölüp çapraz doğrayın.

Patatesleri halka halka dilimleyin. Taze soğanları 3 cm uzunluğunda doğrayın.

Sana'yı bir tencerede kızdırın. Yağ kızınca soğan, havuç, kereviz ve patatesleri atıp sarımsakla beraber 1-2 dakika kavurun.

Kavurduğunuz sebzelere tavuk suyunu katın ve bir taşım kaynatıp ateşten alın. Tuzunu ve biberini kontrol edin.

Hazırlık bölümünde gösterildiği biçimde havuç, kereviz, patates ve taze soğanları doğrayın. Marulun yapraklarını ayırın. Sebzeleri Sana ile sote edin ve tavuk suyuna katın.

Piliç parçalarını derin bir tencereye yerleştirin. Üzerine Sana ile sote edilmiş tavuk sulu sebzeleri aktarın. Limon suyunu ilave edin.

Tencerenin en üstüne marul yaprakları döşeyin. Ağızına yağlı kâğıt koyup sıkıca kapağını kapatın. Bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 20 dakika pişirerek sıcak olarak servis yapın.