



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ KIZARTMA (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

Pilici iyice yıkayın. Suyunu süzdürün, kurulayın. Aleve tutup ütöleyerek ince tüylerini de yakın. Tuzlayın, içini ve üstünü vita ile yağlayın. Sonra tencerede çevirerek kızartın. Domateslerin kabuğunu soyun, küçük küçük doğrayın. Hazırlanan domatesleri tavuk tenceresine koyun. Tavukla birlikte 5 dakika çevirerek kızartın. Ayrı bir kaba 1 bardak su, doğranmış iki küçük havuç ve şekeri koyarak hafif ateşte pişirin. Sonra havuçları ezip koyu bir sos haline getirin. Pilici servis tabağına alın. Bu sosla birlikte servis yapın.

Not: Garnitür olarak, patates, pilâv veya arzu ettiğiniz herhangi yeşil bir sebze de kullanabilirsiniz.
