



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİLİÇ KÜLBASTI

3 adet Tavuk Göğüs Eti
2 adet Soğan
2 adet Kırmızıbiber
4 diş Sarımsak
2 çorba kaşığı Margarin
1 su bardağı Su
Yarım çorba kaşığı Kekik
Tuz
Karabiber

Tavukları parçalara bölüp kemiklerinden ayırın ve bir pirzola demiriyle döverek inceltin. Tavada yağı eritip kızdırdıktan sonra tavuk etlerini kızartın. Tavuk etlerinin üzerine tuzu, kekiği ve karabiberi serpin. Başka bir tavada kızgın yağda piyazlık doğranmış soğanlarla birlikte ince uzun doğanmış etli kırmızıbiberleri kavurun. Kavurduğunuz soğanlı biberli karışımı kızarmış tavukların üzerine boşaltın. Yemeğin suyunu, et suyu tableti ve dövülmüş sarımsakları ekleyip 10 dk. kadar pişirin. Suyunu çekince kadar bekleyip servis yapın.