PİLİÇ MANGAL SOS

1 KG PİLİÇ ETİ İÇİN
1 YEMEK KAŞIĞI BİBER SALÇASI VEYA PUL BİBER
½ YEMEK KAŞIĞI DOMATES SALÇASI
1 YEMEK KAŞIĞI YOĞURT
½ ÇAY BARDAĞI AYÇİÇEK YAĞI
½ ÇAY BARDAĞI SU
1 TATLI KAŞIĞI KARABİBER
1 TATLI KAŞIĞI TUZ
1 TATLI KAŞIĞI KEKİK
3 DİŞ SARIMSAK

SALÇALAR AYÇİÇEK YAĞI, YOĞURT VE SUYLA BİRLİKTE GENİŞ BİR KAPTA YUMUŞATILIR ÜZERİNE BAHARATLAR VE EZİLMİŞ SARIMSAK EKLENİR HAZIRLANAN BU KARIŞIM CP PİLİÇ BİFTEK, PİRZOLA YADA KANAT IN ÜZERİNE DÖKÜLEREK İYİCE KARIŞTIRILIR 1 SAAT BEKLETİLDİKTEN SONRA PİŞİRİLMEYE HAZIRDIR.

© lezzetler.com tarif no:43043 • adı:PİLİÇ MANGAL SOS • gönderen:ibibik • indirme tarihi:28.03.2024 - 23:17