



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PİLİÇ SOTE

Pilici doğradıktan sonra biraz tereyağı ile tencerede, kuvvetli ateşte çeviriniz, etler pembeleşince unlayıp çevire çevire hafif kızartınız. Sonra orta ateşe alınız. 2 kepçe etsuyu ile ıslatınız, içine tuz, biber ekiniz, ince kıyılmış maydanoz, sarımsak ve mantar koyup hafif hafif kaynatınız, pişince indiriniz, tabağa koyunuz, salçasının üzerine gezdiriniz.

© lezzetler.com tarif no:53444 • adı:PİLİÇ SOTE • gönderen:Mersiye Şükranı • indirme tarihi:14.03.2025 - 03:02