



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ TAS KEBABI

1 adet yağlı piliç
1 tane sakız kabağı veya patlıcan
200 gr fasulye veya bamya
2 adet soğan
1 çay bardağı sıvıyağ
Karabiber
kırmızıbiber
Kimyon
Tuz

Piliç parçalara bölünüp bıçakla etleri kemiğinden ayrılıp kuşbaşı şeklinde doğranır.

Soğanlar ince ince doğranır. Kuşbaşı doğranmış piliç etine soğan, karabiber, kırmızıbiber, kimyon ve tuz ilave edilip iyice karıştırılıp ovulur.

Bir iki saat bekletilip kanlı suyu çıkmışsa süzdürülür. Etler tencereye boşaltılıp yağ ilave edilir. Tencerenin üzeri alüminyum folyo kağıtla sıkıca kapatılıp kapağı da sıkıca kapatılır. Çok kısık ateşte kendi suyuyla pişmeye bırakılır.

Fasulyeler ayıklanıp iki parmak kalınlığında doğranır. Sakız kabağı da doğranır. Eğer patlıcan konacaksa küçük parçalara bölünür.

Sebzeler tencereye ilave edilip kısık ateşte pişmeye bırakılır. Etler ve sebzeler iyice yumuşayınca ateşten alınır. Yanında pilavla servis yapılır.