



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ YAHNISI

2 piliç
2 domates
2 baş soğan
4 sivri biber
1 kaşık margarin
tuz
karabiber

Temizlenen ve ayıklanan malzemelerden soğanlar halka şeklinde, domatesler fındık büyüklüğünde doğranır. Soğan domates ve biberler margarinle birlikte karıştırılarak sote yapılır. Temizlenerek kemikli olarak dörder parçaya ayrılan ve tencereye konan piliçlerin üzerine bu sote dökülür. Tuzu ve karabiberi de konduktan sonra karıştırılıp üç bardak da su ilâve edilir. Kapağı kapatılarak hafif ateşte pişirilir.