



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ PİLİÇ BUDU

MALZEMELER

- 6 adet piliç budu
- 1 küçük soğan
- 3 küçük boy havuç
- 3 küçük boy patates (haslanmış)
- 250 gr mantar
- Tuz-karabiber Üstü için:
- 1 tatlı kasığı domates salçası
- 1 çay kasığı toz şeker
- 1 tatlı kasığı limon suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç budlarını ayıklanmış ve ortadan bölünmüş soğan ve havuçlarla birlikte çelik tencereye koyup, 2 bardak su, tuz ve karabiber katarak kısık ateşte 15 dakika haşlayın.

Bir fırın kabının içine önce yuvarlak doğranmış patatesleri yerleştirin. Üzerine butları sıralayın. Aralarına haşlanmış ve doğranmış havuç ve mantarları koyun.

Salça, şeker, limon suyu, biraz tuz ve karabiberi, 1 bardak piliç suyuyla karıştırıp yemegin üzerine gezdirin. Servisten önce, 200 derece ısıtılmış elektrikli fırında, 20 dk hafif pembe renkte kızartın