



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ PİLİÇ HAŞLAMA

### MALZEMELER

80 gr margarin  
1 adet temizlenmiş piliç (1 kilo 600 kg'lık 4 parçaya bölünmüş)  
2 adet doğranmış kuşbaşı kesimi havuç  
2 adet doğranmış kuşbaşı kesim patates  
Yarım bağ maydanoz  
4 su bardağı memba suyu  
Yeterince tuz ve biber

### YAPILIŞ TARİFİ

Bir tencereye margarini koyup kızdırın. Havucu ilave edin ve 3 dakika kavurun. Memba suyunu da tencereye koyarak kaynatın. Su kaynadıktan 15 dakika sonra 4 parça halindeki tavuğu ilave edin. Tuzu atarak 10 dakika kadar pişirin ve patatesleri ilave edin. 8 dakika kadar da hepsini birlikte pişirin ve son bir kontrol yapıp tencereyi ocaktan alın. Maydanozu serpip servise sunabilirsiniz