



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SEBZELİ PİLİÇ KALÇA

4 adet piliç kalça
10 adet mantar
2 adet sivribiber
1 yemek kaşığı Knorr Sebzeli Çeşni
2 yemek kaşığı margarin
Az su

Hazırlanışı

1. Piliç kalçalarını küçük şeritler halinde doğrayın.
2. Sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp kıyın.
3. Yayvan bir tencerede margarini kızdırın, içine şeritler halinde doğranmış piliç kalçalarını ilave edip kavurun.
4. Piliçler renk alınca içine kıyılmış sivribiberleri ve mantarları ekleyin, mantarlar suyunu çekinceye kadar pişirmeye devam edin.
5. Mantarlar kavrulunca içine Knorr Sebzeli Çeşni ve az su ilave edip bir taşım pişirin. Sıcak olarak olarak servis edin.