



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLİÇ

1 paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
25 gr tereyağı
2 adet büyük boy soğan (ince kıyılmış)
3 adet sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı un
400 gr domates (kabukları temizlenmiş, çekirdekleri çıkarılmış, küçük küp kesilmiş)
2 çorba kaşığı domates salçası
850 ml sebze suyu
450 gr taze patates (iri doğranmış)
350 gr baby mısır
200 gr kiraz domates
2 çorba kaşığı taze nane (iri doğranmış)
Tuz, tane karabiber, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağı ve zeytinyağını birlikte ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, etler altın rengi oluncaya kadar, yaklaşık 6-7 dak. pişirin. Etleri tavadan alıp, sıcak tutun.

Aynı tavaya soğan, pul kırmızıbiber ve sarımsağı koyun. Orta ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayuncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. soteleyin.

Karıştırmaya devam ederek unu serpip, yedirin. Karıştırmaya ara vermeden domates, domates salçası, sebze suyu ve patatesleri ilave edin. Hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tavaya kapak kapatın ve 10 dak. pişirin.

Etleri, baby mısır ve kiraz domatesleri ekleyin. Tuz ve karabiber serpip, 10- dak. daha pişirin.

Üzerine nane serperek servis yapın.

