



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PİLİÇ YAHNİ

Malzeme:

600 gram tavuk göğsü

3 adet soğan

5 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı salça

2 çorba kaşığı bezelye

2 adet havuç

6 adet patates

80 gram Teremyağ

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

Yeteri kadar Tuz

Soğanların kabuklarını soyup yemeklik doğrayın. Tavuk etlerini iri iri doğrayın. Soğanla tavuk etlerini Teremyağ'da soteleyin. Sarımsak, havuç ve patatesleri soyup küp şeklinde doğrayın. Tencereye salça ve bezelyeyle beraber sebzeleri ilave edin. Pişince ocaktan alın. Unu soğuk suda eritip tuzla birlikte yemeğe ekleyin. Karıştırıp 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan alın. Sıcak servis yapın.
