



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ PİLİÇ

6 adet piliç baget
2 su bardağı arpa şehriye
1 adet kuru soğan
2 adet domates
4 su bardağı tavuk suyu
6 çorba kaşığı sıvıyağ
tuz
karabiber

Bagetler üzerini örtecek kadar suyla yumuşayana kadar haşlanır. Sıvıyağ ve arpa şehriye kavrulur, üzerine ince kıyılmış soğan eklenir, 3-4 dakika sonra tavuk suyu, tuz ve karabiber katılır, tencerenin kapağı kapalı olarak orta ateşte 15 dakika pişirilir, daha sonra şehriye pilavı fırın kabına aktarılır, üzerine tavuk bagetler yerleştirilir, rende domates konur, tuz serpilir, 15 dakika kadar önceden 200 derece fırında pişirilir.