



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PIRASA PAÇASI

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin
- 2 adet piliç kalça
- 4 adet pırasa
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet patlıcan
- 2 adet çarliston biber
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 adet taze soğan
- 3 diş sarımsak
- 1,5 su bardağı tavuk suyu
- tuz ve karabiber
- patlıcanları kızartmak için:
- sıvı yağ
- sosu için:
- 1 su bardağı yoğurt
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 3 diş sarımsak

Hazırlanışı

1. Piliç kalçaları şerit şerit doğrayın.
2. Pırasaları, çarliston biberleri, taze soğanları ve sarımsakları ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
3. Domateslerin ve patlıcanların kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Doğradığınız küp patlıcanları kızgın yağda kızartıp havlu kâğıt serdiğiniz tabağa çıkarıp fazla yağın süzün.
4. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour tereyağlı margarin kızdırıp içine şerit doğranmış tavukları ekleyip tavuklar renk alıncaya kadar kavurun.
5. Tavuklar renk alınca içine piyazlık doğranmış soğanları ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
6. Soğanlar pembeleştikten sonra içine kıyılmış pırasa ve çarliston biberleri ekleyip pişirmeye devam edin.
7. Daha sonra içine küp doğradığınız domatesleri ilave edip karıştırın.
8. Domatesler yumuşadıktan sonra salçayı ekleyip salçanın kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.
9. En son olarak içine tuz ve karabiberi, kıyılmış taze soğanları ve tavuk suyunu koyup kısık ateşte bir taşım pişirin.
10. Yemek pişerken sosu için bir kâseye yoğurdu, iri kıyılmış cevizi, kıyılmış sarımsakları ve Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi koyup bir çatal veya çırpıcı yardımıyla sos kıvamına gelene kadar karıştırın.
11. Pişen yemeği servis tabağına alıp üzerine kızarttığınız patlıcanları dizdikten sonra Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeli?cevizli sos ile birlikte sıcak olarak servis edin.

[ML® Tavuklu Pırasa için tıklayın](#)