



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ PİLİÇ

Malzemeler:

- 1 adet piliç
- 1 kase mantar
- 2 kaşık un
- 1 adet soğan
- 4-5 diş sarımsak
- 2 adet patates
- Tuz
- Karabiber
- Zencefil
- Fındıkyığı

Yapılışı:

Tavuk göğüs eti kuşbaşı doğranır. Soğan, sarımsak, zencefil ve mantarlar ince doğranır. Sıvıyağda soğanlar ve sarımsaklar sotelenir. Üzerine zencefil eklenir. Piliç kuşbaşılar ilave edilir, kavrulur. Mantarlar eklenir, karıştırılır. Kavrulmaya devam edilir. Un ilave edildikten sonra biraz daha karıştırılır. Biraz soğuk su, ardından sıcak su ilave edilir. Tuz eklenerek pişmeye bırakılır. Kızarmış patateslerle servis yapılır.
