



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEKİKLİ PİLİÇ BUT PİRZOLA

<https://www.erpilic.com.tr>

6 adet Erpilic But Pirzola
1 çay kaşığı Kekik
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 kase soya fasulyesi
2 adet havuç

Erpilic But Pirzola'ları bir tencerede haşlayın. Diğer tarafta zeytinyağı ile baharatları karıştırın. Erpilic But Pirzola'ları da bu karışıma güzelce buladıktan sonra, 200 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika üstleri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin. Soya fasulyelerini sıcak suda 10 dakika bekletin. Havuçları rendeleyin. Zeytinyağı ve tuz ekleyerek harmanlayın. Karışımı, fırından çıkan ve servis tabağına aldığınız Erpilic But Pirzola'ları ile birlikte servise sunun.



Fotoğraf "torun hanım" tarafından gönderildi. 10.07.2014