

Amway Piliç Izgara

Sağlıklı bir piliç ve piliç buharında pişirilmiş sebze yemeği

4 – 6 Porsiyon Hazırlama Süresi: 20 Dakika Pişirme Süresi: 1 Saat

- 6 piliç kanadı, 6 piliç but
 - 4 orta boy patates
 - 2 -3 orta boy havuç
 - 2 orta boy soğan
- Pilicin yanına istediğiniz sebzeyi ekleyebilirsiniz.



- 1 Piliç kanatlarını ve butları yıkayın ve tavaya sıralayın, kapağını kapatın.
- 2 ORTA ateşte 10 dakika pişirin sonra DÜŞÜK ateşte pişirerek sularını salmasını sağlayın.
- 3 Diğer taraftan patateslerin veya yemeğe eklemek istediğiniz diğer sebzelerin kabuklarını soyun ve hazırlayın.
- 4 Bunları piliçlerin olduğu tavaya ekleyin.
- 5 Bu aşamada su, tuz ve baharat eklemeyin. Arzu ederseniz servis yaparken baharat veya sos ekleyebilirsiniz.
- 6 Sular kayboluncaya ve piliç parçaları tamamen kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin (bu zaman içerisinde sebzeler tamamen pişmiş olacaktır).

İhtiyacınız olan gereç

PLEASE NOTE THAT THIS IS THE RIGHT COOKWARE FOR THIS RECIPE! IT NEEDS TO CHANGE IN ALL VERSIONS (TEXT AND PICTURES)



30 cm Yapışmaz Tava



8 Litrelik Tencere



4 Litrelik Buharlı Tencere