



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPA ŞEHİRİYELİ PINAR PİLİÇ PANE

- 1 paket Pınar Piliç Pane
- 1 çorba kaşığı Pınar Tereyağı
- 3/4 su bardağı ince kıyılmış dereotu
- 1/2 su bardağı ince kıyılmış ceviz
- Kızartmak için ayçiçek yağı
- 3/4 su bardağı rendelenmiş Pınar Beyaz Peynir

Pınar Tereyağı'nı bir tencerede eritin. Arpa şehriyeyi ve tuzu ilave edin. Biraz kavurun ve 1,5 su bardağı sıcak su ekleyerek kapağını kapatıp altını kısın. 10 dakika pişirip ocaktan alın. Pınar Piliç Pane'leri ayçiçek yağında pişirin. Şehriyeyi dereotu, ceviz ve Pınar Beyaz Peynir ile karıştırın. Tabaklara şehriyeyi paylaşın ve üzerine tavukları koyup servis yapın.

