BROKOLİLİ TAVUK PANE

1 yemek kaşığı zeytinyağı
1/3 su bardağı panko
4 adet AYTAÇ Tabaklı Piliç But Pirzola
1/2 su bardağı su
3 yemek kaşığı taze limon suyu
500 g brokoli (parçalar halinde kesilmiş)
2 yemek kaşığı taze maydanoz (doğranmış)
2 yemek kaşığı kapari
4 limon dilimleri (isteğe bağlı)
Çekilmiş tane karabiber

1 Tavaya zeytinyağı ekleyip, orta ateşte ki ocakta ısıtın.
2 Bir tabakta panko ve çekilmiş tane karabiberi karıştırın. AYTAÇ Tabaklı Piliç But Pirzolaları bu karışıma bulayın.
3 Her tarafı altın sarısı rengi alıncaya kadar pişirin. Tabağa alıp sıcak tutun.
4 AYTAÇ Tabaklı Piliç But Pirzolaları pişirdiğiniz tavanın içine limon suyu ve yarım su bardağı suyu ekleyin.
5 Brokoli parçalarını ekleyip yumuşayana kadar yaklaşık 3 dakika pişirin.
6 Maydanoz ve kaparileri ilave edip, 2 dakika daha pişirin.
7 Brokolileri AYTAÇ Tabaklı Piliç But Pirzola panelerin yanına aktarıp limon dilimleriyle süsleyip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:114119 • adı:Brokolili Tavuk Pane • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:54