



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR PİLİÇ KALÇA

8 adet piliç kalça
8 dilim kaşar peyniri
2 paket Knorr Çıtır Pane Harcı
3 adet yumurta
Bir miktar sıvı yağ

Hazırlanışı

1. Piliç kalçalarının içine kaşar peynir dilimini koyup kapatın.
2. Knorr Çıtır Pane Harcı'nı yayvan bir tabağa alıp yumurtaları çirpin.
3. Kaşarlı piliç kalçalarını önce çırpılmış yumurtaya sonra Knorr Çıtır Pane Harcı'na bulayıp kızgın yağda kızartıp fazla yağını almak için havlu kağıtlı tabağa çıkartın. Sıcak olarak servis yapın.