DİL PEYNİRLİ PİLİÇ SARMA

1 adet piliç göğüs
100 gr rendelenmiş dil peyniri
50 gr doğranmış mantar

Tavuk göğsünü ince bir şekilde dövün. Orta kısmına mantar, peynir, tuz ve biber ilave ettikten sonra rulo şeklinde sarın.
Bir ızgarada pişirdikten sonra arzu ettiğiniz garnitürle (pilav, sebze sote, patates tava gibi) servis yapabilirsiniz

© lezzetler.com tarif no:5112 • adı:Dil Peynirli Piliç Sarma • gönderen:Döner • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:48