



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ PİLİÇ

İnsan ve Ekmek
Bursa Büyükşehir Belediyesi

5 parça piliç göğüs
1 adet yuvarlak ekmek veya tost ekmeği
1 adet ufak doğranmış yeşil elma
60 gram kıyılmış ceviz içi
3 adet ince doğranmış yeşil soğan
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
125 gram mayonez
Dövülmüş karabiber
Sapları ayrılmış ıspanak veya marul yaprakları
4 adet dilimlenmiş domates

Dilimlediğiniz göğüs etlerini kaynayınca kadar suda yaklaşık 25 dakika üzeri kapalı olarak haşlayın. Kendi suyunda soğumaya bırakın.

Ekmeği, tepesinden düzgün bir şekilde keserek içini oyun.

Elma, ceviz, soğan, maydanoz, mayonez ve arzuya göre karabiberi bir kaptaki karıştırın.

Ekmeğin içine sırasıyla yeşil yaprakları, piliç iç etlerini, elmalı harcı ve domates dilimlerini yayın. Bu işlemi ekmeğin içi dolana kadar tekrarlayın. En üste tekrar yeşil yaprakları yayıp, kapağı yerleştirdikten sonra alüminyum folyoya sararak bir gece buzdolabında tutun.

Pasta dilimi halinde keserek servis yapın.