



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FISTIKLI PİLİÇ TOPLARI

- 1 paket Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı (haşlanmış)
- 75 gr şamfıstığı (iç kabukları temizlenmiş, hafif kavrulmuş, ince kıyılmış)
- 1,5 çorba kaşığı limon suyu
- 2 adet yumurta (ayrı ayrı hafif çırpılmış)
- 6 çorba kaşığı un
- 100 gr badem (kabukları temizlenmiş, hafif kavrulmuş, ince kıyılmış)
- 75 gr ekmek kırığı
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)
- 150 ml piliç suyu (kaynar)
- 250 gr krem peynir
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- 2 sap taze soğan (yeşil kısımları ince kıyılmış)

Et ve şamfıstığını, ince ekmek kırıntısı görünüm alınca kadar robottan geçirin.

Limon suyu, bir adet yumurta, tuz ve karabiber katıp, iyice yoğurun. Karışımı 16 eşit parçaya bölün. Her seferinde avucunuzu unlayarak, her bir parçayı top şeklinde yuvarlayın.

Fıstık topraklarını sırasıyla çırpılmış yumurta, badem ve ekmek kırığına batırarak her taraflarını kaplayın.

Buzdolabında en az 30 dak. dinlendirin.

Fıstıklı topları yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 190 °C fırında, üzerleri altın sarısı renk alınca kadar, yaklaşık 15 dak. pişirin.

Krem peyniri karıştırarak piliç suyunu akıtıp, yedirin. Kısık ateşte ve karıştırmaya devam ederek kaynama noktasına kadar ısıtın. Limon suyu, maydanoz ve taze soğanı ekleyip, iyice karıştırın.

Fıstıklı toplarını, peynirli limon sosuyla birlikte servis yapın.

