



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETALI PİLİÇ BİFTEĞİ SOTE

1 adet haşlanmış yumurta
2 adet çırpılmış yumurta
1 adet (750 gramlık) piliç
1 su bardağı galeta unu
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az karabiber
2 kahve fincanı rafine yağı
1 orba kaşığı tepeleme un
1 tatlı kaşığı tereyağı

- 1) Yumurtayı tel süzgeçten geçiriniz. Küçük 4 adet yeşil yaprağın üzerlerine bölüştürüp bir kenara ayırınız.
- 2) Piliç 4'e bölüp tamamen kemiklerini çıkarınız; tuzlayıp biberledikten sonra una, yumurtaya ve galeta ununa bulayınız.
- 3) Bir tavaya rafine yağını koyup kızdırınız. Piliçleri ilâve edip 4'er dakika alt ve üstlerini pişirip kızartınız.
- 4) Bir servis tabağına çıkararak tavanın içindeki yağı döküp tereyağını ilâve ediniz ve kızartınız. Piliçlerin üzerine dökünüz. Önlerine yumurtalı yeşil yaprakları koyup servis yapınız.

Not: 1 kişiye yarım piliç olarak hazırlayıp servis yapınız.