



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GALETALİ PİLİÇ

750 gr. ılık piliç

tuz

1 çorba kaşığı tepeleme un

2 çırpılmış yumurta

1 su bardağı galeta unu

2 kahve fincanı rafine yağ

1 tatlı kaşığı tereyağı

1 lop yumurta

Pilici dörde bölüp kemiklerini çıkartın. Una yumurtayı ve galeta ununa bulayın. Bir tavada kızdırılmış yağda alt ve üstünü kızartın, bir başka kaba alın. Tavadaki yağı döküp tereyağını koyarak birkaç dakika kızartın ve piliçlerin üzerine dökün. Üzerine haşlanmış yumurta dilimleri koyarak servis yapın.