KAŞARLI PİLİÇ PANE

Malzeme
- 4 adet tavukgöğsü
- 2 paket çıtır pane harcı
- 3 adet yumurta
- 4 dilim kaşar peyniri (75 gr)
- kızartmak İçin:
- Sıvı yağ
- Sosu İçin:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet kabak
- 4 adet taze soğan
- 1 adet havuç
- ½ demet dereotu
- 3 diş sarımsak
- 2 adet domates
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Havucun ve kabağın kabuklarını kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
2. Taze soğanları ayıklayıp, kıyın. Dereotunu ayıklayıp ince ince doğrayın.
3. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
4. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
5. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine rendelenmiş havuçu, kabağı, kıyılmış sarımsakları ekleyip kavurun.
6. Daha sonra harcın içine kıyılmış taze soğanları, küp domatesleri, tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım pişirin.
7. Tavuk göğüslerini kesme tahtasının üzerinde ince şeritler halinde kesin.
8. Dilim kaşarları küçük kareler şeklinde kesin, kaşarları tavuk göğüslerini üzerine koyup ve rulo yapın.
9. Kaşarlı rulo tavukları ilk önce yayvan bir tabağa kırdığınız çırpılmış yumurtaya sonra çıtır paneye bulayıp tabağa alın.
10. Çıtır paneye buladığınız rulo tavukları kızgın yağda kızartın. Fazla yağını almak için havlu kağıt serdiğiniz çıkarın.
11. Sote ettiğiniz sebzelerin içine kıyılmış dere otunu ekleyip karıştırın. Servis tabağının ortasına dereotlu sebzeleri koyun. Sebzelerin kenarlarına çıtır piliç paneleri koyup, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28769 • adı:Kaşarlı Piliç Pane • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:13