



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KASEDE PİLİÇ

4 adet milföy hamuru
Yarım kg tavuk kuşbaşı
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 su bardağı rende kaşar

Milföy hamurları merdaneyle biraz büyütölür. Sonra fırın ısısına dayanıklı kaseler ters çevrilir ve arkası yağlanır. Milföy hamurları bu kaselere kaplanarak kaselerin şeklini alır. Daha sonra bu haldeyken önceden ısıtılmış 200 derece fırında hamurlar kızarana kadar pişirilir. Bu arada ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine salça ve 3 dakika sonra tavuk eti atılır. Tavuk suyunu bırakıp, çekince tuz ve karabiber eklenir. Gerekirse az su katılabilir. Fırından çıkan hamurlar kaselerden çıkarılır. Elde edilen hamur kaselerine tavuklu karışım paylaşılır. Üzerlerine rende kaşar bırakılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşarlar eriyene kadar pişirilir.