KREMALI PİLİÇ FIRIN

Yarım kg tavuk göğsü
1 su bardağı rende kaşar
2 adet yumurta
1 su bardağı süt kreması
1 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Önce kuşbaşı doğranmış tavuk eti ve ince kıyılmış soğan sotelenir. Sonra yağlanmış fırın kabına aktarılır. Başka bir kapta krema, yumurtalar, tuz ve kaşar çırpılır, tavuğun üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:51152 • adı:Kremalı Piliç Fırın • gönderen:sezercik • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:55