



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON SOSLU PİLİÇ GÖĞSÜ

4 kişilik
2 adet limon
1 paket krema
Tuz
Karabiber
1 adet piliç göğsü
1 adet iri patates
1 adet orta boy havuç
3 adet sivribiber, sıvıyağ
3 dilim tost ekmeği
4-5 adet kornişon turşu

1 Limonanın kabuklarını rendeleyelim. Rendelenmiş limon kabuğunu ve 1 paket kremayı tavaya aktaralım. Üzerine tuz ve karabiber ekleyip bir taşım kaynatalım. Piliç göğsünü biftek şeklinde keselim. Gerekirse hafifçe dövüp inceltelim.
2 Piliç biftekleri aralıksız olarak, kremalı tavaya dizelim. Biftekleri arada bir ters yüz ederek kızartalım ve tavadan alarak bekletelim. Patatesleri, havuçları ve sivribiberleri küp doğrayalım.
3 Derin bir tavada önce patatesleri, ardından sivribiberleri, son olarak da havuçları kızartalım. Bütün sebzeleri bir kaptaki birleştirelim. Tost ekmeğini küp doğrayalım ve fırında renk alana dek kırılaştıra-rak, sebzelere ekleyelim. Tuzunu ayarlayalım. Üzerine, doğranmış kornişon turşuyu da ekleyip, harmanlıyalım. Piliç göğsü ile birlikte, soğutmadan servis yapalım.