



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUM PİLİÇ

4 adet piliç göğüs bonfile
150 gr şerit doğranmış dana jambon
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
½ bardak süt
Galeta unu
Kızartma için sıvıyağ

Piliç bonfilelerini döverek inceltiniz. Az tuz, karabiber sürerek tatlandırınız.

İncelttiğiniz bonfilelerin içine dana jambon ve biraz kaşar rendesi koyup rulo yaparak sarınız. Kürdan batırarak kapatınız. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayın.

2 Yumurta çırpılıp içine 2 çorba kaşığı un ve süt koyarak bulamaç haline getirin.

Hazırlamış olduğunuz piliçleri önce yumurtalı süte , sonra galeta ununa bulayarak kızgın yağda kızartıp servis tabağına alın.

Patates püresi veya haşlanmış sebzeler garnitür olarak kullanılabilir.