MISIR GEVREKLİ PİLİÇ

https://www.erpilic.com.tr

8 adet kemikli Erpiliç kalça
5 - 6 su bardağı su
2 adet yumurta akı
4 su bardağı mısır gevreği
Tuz
Karabiber
Pul biber

Piliç kalçaları su ile birlikte tencereye alın ve haşlayın. Mısır gevreğini derin bir kaba alın ve tuz, karabiber, pul biber katıp karıştırın. Haşlanmış piliç kalçaları önce yumurta akına sonra mısır gevreğine bulayın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar (yaklaşık 20-25 dakika) pişirin.

Not: Elma dilim patates ve salata ile servis yapabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:99728 • adı:Mısır Gevrekli Piliç • gönderen:emlak güzeli • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:35