



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI PİLİÇ SARMA

<https://www.erpilic.com.tr>

4 adet Erpiliç fileto  
1 kutu labne peyniri  
16 dilim pastırma  
1-2 adet yeşilbiber  
8 adet kiraz domates  
Tuz, karabiber  
Üzeri için:  
1 çorba kaşığı salça  
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Piliç filetoları enlemesine ikiye kesin ve hafif döverek inceltin. 1 adet piliç filetonun üzerine labne peyniri sürün ve 2 dilim pastırma yerleştirin. Diğer piliç filetoları da aynı şekilde hazırlayın. Rulo şeklinde sarın ve üzerine kürdan batırın. Kürdanın üzerine yeşilbiber ve kiraz domates takın. Salça ve zeytinyağını bir kapta karıştırıp ruloların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında tavukların üzeri kızarana kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin.

