



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ PİLİÇ

4 adet Banvit Piliç Göğüs Bonfile
2 adet yumurta
3 adet orta boy patates (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
6 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz (arzu edilen miktarda)

Bir adet yumurtayı çırpın. Taze soğan, maydanoz, tuz ve patatesi karıştırın.

Etleri iki streçin arasına yerleştirip, döverek çok hafif inceltin.

Kalan yumurtayı çırpın.

Etleri sırasıyla una ve yumurtaya bulayın.

Yağı ısıtıp, etlerin her iki yüzünü 3'er dak. pişirin. Bir fırın tepsisine yerleştirip, üzerlerine patatesli karışımı paylaştırın.

Önceden ısıtılmış 200 °C fırında, üzerleri pembeleşinceye kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin.

Arzu ederseniz sebze veya salata ile birlikte servis yapın.

