



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ PİLİÇ

- 1 paket Piliç Göğüs Bonfile
- 1 çorba kaşığı süt
- 2 çorba kaşığı hardal
- 150 gr eski kaşar (rendelenmiş)
- 3 çorba kaşığı kekun
- 2 çorba kaşığı taze soğan (sadece yeşil kısmı, ince kıyılmış)

Süt ve hardalı karıştırın. Ayrı bir kaptaki peynir, un ve taze soğanı harmanlayın. Etlerin her tarafını önce sütlü, sonra da peynirli karışıma batırıp, üzerine hafifçe bastırarak peynirlerin iyice yapışmasını sağlayın ve fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında üzerleri altın sarısı renk oluncaya kadar yaklaşık 30-35 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

