



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİLİÇ TOPLARI

Malzemeler: (4 kişilik)

300 gr haşlanmış piliç göğsü.

1 çorba kaşığı Sütas tereyağı.

1 su bardağı Sütas süt.

100 gr rendelenmiş Sütas kaşar peyniri.

1 çorba kaşığı un.

150 gr bayat ekmek içi.

3 adet yumurta.

Kızartmak için sıvıyağ.

Yapılışı

Kalın dipli bir tavada Sütas tereyağını eritip unu ilave edin. Un pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun. Sütas süt ve karabiber, kırmızıbiber gibi arzu ettiğiniz baharatları koyup sos koyulaşmaya kadar kaynatın. Ocağın altını kapatıp sosu soğumaya bırakın. Diğer tarafta mutfak robotunun içine bayat ekmek içi, piliç eti, rendelenmiş Sütas kaşar peyniri, yumurta ve hazırladığınız sosu koyup, püre kıvamına gelene kadar çekin. Hazırladığınız karışımdan ceviz büyüklüğünde toplar yapın. Bu topları kızgın sıvıyağ içinde altın rengini alana kadar kızartın. Her topu üzerine bir kürdan batırıp sıcak sıcak ikram edin.