



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ KİEVSKİ

1 paket pane harcı
200 ml acı sos
200 gr barbekü çeşnisi
150 gr fesleğen
100 gr macun bulyon
600 gr Kemikli tavuk göğüs
1 bağ maydonoz
Kızartma yağı

Temizlenmiş kemikli tavuk göğsünü Macun Bulyon ve Barbekü Çeşnisi ile marine edin.
50 gr yağı hafif yumuşatın, Fesleğin'i ve maydanozu karıştırın.
Tavuk göğsünün alt tarafından bir bıçak yardımı ile ileriye doğru delik açın.
Yağlı karışımı, tavuğun açmış olduğunuz bölümüne kalıp şeklinde doldurun.
Tavuğu Pane Harcı ile paneleyin. Yağda kızartın.
Acı sos ile isteğe göre dilim olarak servis edin.