



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇ SARMA

Malzemeler

3 adet piliç bonfile
300 gr tel kadayıf
4 kaşık sıvı yağ
2 su bardağı süt
1 su bardağı kaşar rendesi
1 su bardağı dövülmüş ceviz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Tel kadayıf geniş bir kaptan 4 yemek kaşığı sıvı yağ ile harmanlanır. Haşlanan bonfileler ince şeritler halinde kesilir. Üzerine tuz ve karabiber ilave edilir.

Büyükçe bir tutam kadayıf alınıp içine birkaç parça tavuk eti biraz kaşar ve ceviz konulup sıkmadan sarılır. Yağlanmış tepsiye yan yana dizilir. 180-200 C fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından alınıp üzerine soğuk süt gezdirilir 10 dakika dinlendirilip servis yapılır.
