



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RÖSTİ KAPLI PİLİÇ GÖĞSÜ

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

4 piliç göğüs eti  
50 g raklet peyniri, dilimlenmiş  
20 g roka  
1 çorba kaşığı yağ  
Karabiber  
Tuz  
Rösti mantosu:  
400 g patates, unumsu pişirilmiş, kabuğu soyulmuş  
1 çorba kaşığı mısır nişastası  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 yumurta, çırpılmış  
Muskat, yeni rendelenmiş

Piliç göğüs etini uzun kenarının yanında keserek bir delik açın, baharat ekleyin, raklet peyniri ve roka doldurun ve kızgın yağda yaklaşık 1 dakika kızartın. Bunları içine pişirme kâğıdı yayılmış cam tepsiyi içine yerleştirin ve biraz soğumaya bırakın.

Patatesleri rösti rendesiyle rendeleyin, hafifçe sıkın ve mısır nişastası, yağ ve yumurtaya bulayın ve baharat ekleyin. Piliç göğüs etini rösti ile sarın. Cam tepsiyi ısıtmamış fırına koyun. Fırınlayın.

