



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ YILDIZ ŞEHRIYE PİLAVI ÜZERİNDE PİLİÇ CORDON BLEU

- 2 adet Lezita Cordon Bleu
- 4 dilim patates
- Bir tutam kırmızı toz biber
- 1 çay bardağı yıldız şehriye
- 2 çay bardağı su
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 kase Akdeniz yeşillikleri
- 1 yemek kaşığı badem
- 1 adet cherry domates
- 1 adet yemeklik doğranmış soğan
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 5 dal ince kıyılmış maydanoz
- 1 dilim lime
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu

Derin yağda patatesleri kızartın. Üzerine kırmızı toz biber dökerek lezzetlendirin. Aynı yağda Lezita Cordon Bleu etlerini altın sarısı rengi alana kadar pişirin.

Akdeniz yeşilliklerini zeytinyağı ve limon suyuyla lezzetlendirin.

Pilav tenceresinde tereyağıyla birlikte kuru soğanı, bademi ve yıldız şehriyeyi kavurun. Tuzunu ve biberini verdikten sonra suyu ekleyip kapağını kapatın. Suyunu çekip demlendikten sonra maydanozu ekleyin. Tüm malzemeleri tabağa alarak servis edin.

