



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHARATLI PİLİÇ BONFİLE

Malzeme:

4 dilim piliç bonfile

1 çorba kaşığı kimyon

1 çorba kaşığı kişniş

3 diş sarımsak

1 çorba kaşığı fesleğen

1 tatlı kaşığı Pulbiber

1 çorba kaşığı Kırmızı toz biber

1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber

1 çorba kaşığı kekik

1 çorba kaşığı Tuz

Kızartmak için :

Bizim Ayçiçek Yağı

Bonfileler hariç tüm malzemeyi bir kapta karıştırın. Bonfilelerin her iki yüzünü baharat karışımına bulayın. 30 dakika kadar oda sıcaklığında bekletin. Bonfileleri kızgın yağda her iki tarafını üçer dakika kadar kızartın. Servis tabağına birkaç dilim peynirli polenta ve baharatlı piliç bonfileyi yerleştirin. Sıcak servis yapın.

---