



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALZAMIKLI PİLİÇ BİFTEK

200 gr piliç göğsü
75 ml balsamik sirke
100 gr brokoli
1/2 adet kırmızı biber
1/2 adet yeşil biber
1/2 adet sarı biber
4-5 dal taze fesleğen
Bir miktar tuz ve karabiber
Bir miktar zeytinyağı

Hazırlanışı

Balsamik sirke, zeytinyağı, ince kıyılmış taze fesleğen, tuz ve karabiber ile marinasyon hazırlayın. Piliç göğüslerini dilimleyin ve marinasyonda 2 saat bekletin. Biberleri ince uzun şeritler halinde doğrayın. Brokolileri parçalara bölün. 3-4 dk haşlayın ve az zeytinyağında soteleyin. Piliç göğüsleri ızgarada pişirin ve sebzeler ile birlikte servis yapın.