



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CİPSLİ LOKMA

- 500 gr Banvit Piliç Göğüs Kuşbaşı
- 24 adet patates cipsi
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 1 çorba kaşığı tatlı hardal
- 1 adet yumurtanın beyazı (hafif köpüklü oluncaya kadar çırpılmış)

Cipsleri ince ekmek kırıntısı görünümü alınca kadar ezip, düz bir zemine yayın.

Mayonez, hardal ve yumurtanın beyazını iyice çirpin. Etlere üzerine gezdirip, her tarafları bulanıncaya kadar karıştırın.

Etlere cips kırıklarının üzerine koyun. Karıştırarak ve üzerlerine hafifçe bastırarak her taraflarını kaplayın.

Kaplanmış etleri yağlı kağıt yayılmış bir fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 200°C fırında, üzerleri altın sarısı renk alınca kadar, yaklaşık 15 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

