



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA KİTİR PİLİÇ

1 kilo piliç biftek  
1 paket krema  
hazır corn flakes  
tuz  
karabiber  
Garnitür için;  
3 adet kabak  
3 çorba kaşığı süzme yoğurt  
2 çorba kaşığı mayonez  
3 diş sarımsak  
tuz

Fırın tepsisini margarin ile yağlayıp, un serpin. Piliç bifteklerle tuz ve karabiber serpin, kremayı da ilave edip karıştırın. Fırın tepsisine biftekleri aralıksız dizin, üzerine örtecek kadar corn flakes serpin, fırında biftekleri pişirin. Püre için kabakları soyup küp küp doğrayın, üzerine hafifçe örtecek kadar su ilave edip, kabaklar yumuşayana kadar pişirin, kabakların suyunu süzüp, püre olana dek ezin, tuz, matonezi ve sarımsaklı yoğurdu ekleyip karıştırın. Fırında pişen piliç bifteklerle hazırladığınız garnitürle beraber servis yapın.