



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA PİLİÇ MÜCVER

8 kişilik Gerekli malzeme:

1 piliç göğsü

2 patates

1 kuru soğan

2 dal taze soğan

Yarım demet maydanoz

1 çay kaşığı limon suyu

1 çay kaşığı karbonat

Yarım çay fincanı kaşar peyniri rendesi

2 yumurta

Yarım çay fincanı un

Tuz, karabiber

Göğüs etini yıkayıp biraz su ile haşlayın ve ince ince doğrayın.

Patatesleri haşlayıp kabuğunu soyun ve rendeleyin. Maydanozu ince ince kıyın, kuru soğanı rendeleyin, taze soğanı ince ince doğrayın.

Tavuk etine patates, kuru soğan, taze soğan, maydanoz, limon suyu, karbonat, kaşar peyniri, yumurta, tuz ve biberi ekleyip karıştırın.

Fırın tepsisini yağlayarak karışımı tepsiye dökün. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

Karelere keserek servis yapınız.