



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA PİLİÇ MÜCVERİ

### MALZEMELER:

1 adet piliç göğsü  
1 adet piliç butu  
1 çay bardağı un  
2 yumurta  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
Yarım demet nane  
Yarım demet dereotu  
Yarım demet maydanoz  
5 adet taze soğan  
2 çorba kasiğı kaşarpeyniri rendesi  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızıbiber  
Kekik

Ön hazırlık olarak piliç etlerini haşlayıp kemiklerinden ayırın, didin, içine yumurta, un, ince kıyılmış taze soğan, maydanoz, nane, dereotu, tuz, karabiber, kırmızıbiber, kekik, sıvıyağ koyup iyice karıştırın. Tepsiyi yağlayıp bu karışımı dökün, 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin, fırından çıkınca kaşar rendesini serpin.