



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PİLİÇ MÜCVERİ

MALZEMELER:

1 adet piliç göğsü
1 adet piliç butu
1 ay bardağı un
2 yumurta
1 kahve fincanı sıvıyağ
Yarım demet nane
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
5 adet taze soğan
2 orba kasığı 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.