



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA SÜRPRİZLİ PİLİÇ BİFTEĞİ

Emine Beder

750 gr. piliç bifteği  
75 gr. kaşar rendesi  
3 orta boy domates  
1 demet maydanoz  
75 g. ceviz (iri dövülmüş)  
1/2 su bardağı sıvı yağ  
1/4 limon suyu  
4-5 diş sarımsak  
1 çay kaşığı köri  
Tuz  
Karabiber

Piliç bifteklerine fırça yardımıyla arkalı önlü limon suyu sürüp tuz, karabiber ve köri serpelim. Kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü hafifçe kızartalım. Bir kabin içine kıyılmış maydanozu, iri dövülmüş cevizi, dilimlenmiş sarımsakları ve tuzu ilave ederek karıştıralım. Domatesleri yuvarlak dilimleyerek fırın kabına dizelim, üzerine piliç bifteklerini yerleştirelim. Üzerlerine maydanozlu, cevizli harcı yayalım. Üzerlerine kaşar rendesi serpererek ısıtılmış 200 derece ısırlı fırında kaşarlar eriyip üzeri hafifçe pembeleşene dek pişirelim ve servis yapalım.