



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİMLİ PİLİÇ GÖĞÜSÜ

Doritos Nacho (Peynirli)

4 adet piliç göğüs

100 g hellim

4 adet taze soğan

reklı biberler

2 Çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı sıvı yağ

tuz

- * Piliç göğüslerini uzunlamasına ve etinden koparmadan ikiye ayırıp sıvı yağ ile yağlayıp tuzlayın
- * Margarini tavada eriterek önce küp kesilmiş hellimleri kızartın ve diğerk malzemeyi ekleyip karıştırın
- * Hazırladığınız harcı piliçlerin içine doldurup üzerleri renk alıncaya kadar fırında pişirin
- * Artan karışımları tabağın altına koyarak piliçleri servis yapın.