



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI PİLİÇ PANE

Malzeme

- 4 adet tavukgöğsü
- 2 paket çıtır pane harcı
- 3 adet yumurta
- 4 dilim kaşar peyniri (75 gr)
- kızartmak için:
- Sıvı yağ
- Sosu için:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 2 adet kabak
- 4 adet taze soğan
- 1 adet havuç
- ½ demet dereotu
- 3 diş sarımsak
- 2 adet domates
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Havucun ve kabağın kabuklarını kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
2. Taze soğanları ayıklayıp, kıyın. Dereotunu ayıklayıp ince ince doğrayın.
3. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
4. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın.
5. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine rendelenmiş havuç, kabağı, kıyılmış sarımsakları ekleyip kavurun.
6. Daha sonra harcın içine kıyılmış taze soğanları, küp domatesleri, tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım pişirin.
7. Tavuk göğüslerini kesme tahtasının üzerinde ince şeritler halinde kesin.
8. Dilim kaşarları küçük kareler şeklinde kesin, kaşarları tavuk göğüslerini üzerine koyup ve rulo yapın.
9. Kaşarlı rulo tavukları ilk önce yayvan bir tabağa kıldığınız çırpılmış yumurtaya sonra çıtır paneye bulayıp tabağa alın.
10. Çıtır paneye bulduğunuz rulo tavukları kızgın yağda kızartın. Fazla yağın almak için havlu kağıt serdiğiniz çıkarın.
11. Sote ettiğiniz sebzelerin içine kıyılmış dere otunu ekleyip karıştırın. Servis tabağının ortasına dereotlu sebzeleri koyun. Sebzelerin kenarlarına çıtır piliç panelleri koyup, sıcak olarak servis edin.