



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI PİLİÇ SARMASI

Eyüp Sevinç

4 adet piliç göğüs  
100 gr. kuru kayısı  
½ çay bardağı susam  
½ çay bardağı sıvıyağ  
Tuz  
Karabiber

Kuru kayısıyı doğrayın. Piliç göğüslerini tuz ve biber ile tatlandırın. Kayısıyı piliç göğüslerinin içerisine koyun ve rulo şeklinde sarın, açılmaması için kürdanla tutturun.. Piliç göğüslerinin üzerine susam serpin. Bir tavaya yağ koyun ve kızdırın. Kızdırılmış yağda piliç rulolarını pişirin. Kürdanları çıkartın ve parça parça keserek servis edin.

