



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİR PANELİ ROASTED TAVUK SALATASI

- 10 dilim Lezita Roasted Tavuk Göğsü
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 kase Akdeniz yeşilliği
- 3 dilim keçi peyniri
- 3 dilim haşlanmış mısır
- 1 adet çırpılmış yumurta
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı panko ekmeği veya galeta unu
- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- 2 adet kiraz domates
- Ayçiçek yağı (kızartma için)

Tavada ayçiçek yağıyla Lezita Roasted Tavuk Göğüslerini iz vererek ısıtın. Akdeniz yeşilliklerini bir kaseyin içine alıp zeytinyağı ve limon suyu ile lezzetlendirin. Keçi peynirlerini önce una ardından yumurtaya son olarak da panko ekmeğine bulayarak paneleyin. Derin yağda altın sarısı renge gelene kadar pişirin. Kiraz domates ve mısırla servis edin.

