



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KREMALI PİLİÇ BİFTEK

MALZEMELER

750 GR. PİLİÇ BİFTEĞİ

2 LİMON KABUĞU RENDESİ

3/4 PAKET KREMA (150 GR.)

TUZ

KARABİBER

Tavaya rendelenmiş limon kabuğunu, kremayı, tuzu ve karabiberi ekleyip bir taşım kaynatalım. Piliç bifteklerini aralıksız olarak tavaya dizelim. Biftekleri arada bir ters yüz ederek ve kapaklı olarak arkalı önlü kızartıp servis yapalım.