



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PİLİÇ KIZARTMASI

www.miele.com.tr

1 Piliç (yaklaşık 1000 gr.)
Tuz, Karabiber, Köri
2-3 yemek kaşığı Zeytinyağı
100 ml Krema veya Crème fraîche
Nişasta

Zeytinyağı veya margarini tuz, biber ve köri ile karıştırınız. Hazırlanan pilice bu karışım sürünüz. Göğüs tarafını alta gelecek şekilde Gurme-Kızartma kabına yerleştiriniz ve üstü açık pişiriniz.

Yaklaşık 20 dakika kızartma süresinden sonra çeviriniz, biraz krema veya Crème fraîche ilave ediniz ve üstü açık kızartmaya devam ediniz.

Kızartma sosunu kalan krema ve su ile çoğaltınız, biraz nişasta ile koyulaştırınız ve piliçle birlikte servis yapınız.