



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PİLİÇ

1 tabak Banvit Piliç Bonfile Göğüs
1 çorba kaşığı zeytinyağı
60 ml krema
1/2 demet taze kişniş (veya maydanoz, iri doğranmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Etlere keskin bir bıçakla 3 veya 4 dilim halinde kesin.
Zeytinyağını ısıtın. Hızlı ateşte, etlerin her iki yüzünü altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 2`şer dak. pişirin.
Tencerenin üzerine kapak kapatıp, yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. daha pişirin.
Etlere üzerine kremayı gezdirip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Üzerlerine kişniş, tuz ve karabiber serpip, servis yapın.

