



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI PİLİÇ PİRZOLA

4 adet Banvit Piliç Pirzola  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tane karabiber (dövülmüş)  
100 gr beyaz peynir (ufalanmış)  
7-8 adet mantar (küçük doğranmış)  
5 sap maydanoz (ince kıyılmış)

Zeytinyağının yarısını etlerin üzerine gezdirin. Hafifçe ovarak etlerin her tarafına bulayıp, karabiber serpin. Üzerlerini streçle sarıp, 15-20 dak. dinlendirin. Kalan zeytinyağı, beyaz peynir, mantar ve maydanozu iyice harmanlayın. Yağsız tavayı ısıtın. Etlerin her bir yüzünü hızlı ateşte 2 şer dak. pişirip, bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine hazırladığınız mantarlı harcı paylaşın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, etler yumuşayınca kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

