



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARMESAN PİLİÇ KANADI

250 gr. ekmek içi, kuru
125 gr- Parmesan peyniri
1 çay kaşığı fesleğen
1 çay kaşığı kuru kekik
1 çay kaşığı tuz
12 adet piliç kanadı, ortadan ikiye kesilmiş
175 gr. eritilmiş tereyağı ya da margarin
Marul, servis için tercihe bağılı olarak

Ekmek içi, peynir, otlar ve tuzu karıştırdıktan sonra, düz bir tabağı yayın. Kanatları erimiş yağı batırın sonra da baharatlanmış ekmek içi karışımında yuvarlayın ve bir tabakta bekletin. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 45 dakika, alüminyum folyoya sarılı kanatları pembeleşene ve çıtırlaşana kadar kabartın. Eğer iki adet alüminyum folyo kullanıyorsanız, ikisini de ayrı raflara koyun ve her iki tarafının da kabarması için, ters yüz edin. Marul yaprakları ve limon dilimleri ile servis yapın.

