



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PİLİÇ KIZARTMA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

6 adet tavuk göğsü
3 adet yumurta
300 g otlu peynir
1 su bardağı un
2 su bardağı galeta tozu
1 su bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Tavuk göğüsleri tek tek doğrama bloğu üzerinde bir tarafı kopartılmadan, yandan bıçakla ikiye ayrılır. Atılan kısımlar pirzola demiri ile inceltilir. Tuz ve biberlenir. Ortasına peynir koyularak aynı şekilde kapatılır. Çukur bir kasede yumurtalar iyice çırpılır. Etler önce una sonra yumurta ve galeta tozuna batırılıp bir kaba dizilir. Dibi düz bir tavada kızdırılmış yağ da ve kısık ateşte kızartılır. Her iki tarafı kızardıktan sonra alınarak yanında patates sote veya tavasıyla sıcak olarak servis yapılır.