



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ PİLİÇ

- 1 paket piliç göğüs
- 1 çorba kaşığı süt
- 2 çorba kaşığı hardal
- 150 gram eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
- 3 çorba kaşığı kek un
- 2 çorba kaşığı taze soğan (yeşil kısmı ince kıyılmış)

Süt ve hardalı karıştırın. Ayrı bir kapta peynir, süt ve taze soğanı harmanlayın. Etlerin her tarafını önce sütle sonra da peynirli karışımla bulayın. Fırın tepsisine yerleştirin. Üzerleri altın sarısı renk alana kadar pişirin. Servis yapın.
